Dieser Gasgrill darf nur an einem gut belüfteten Ort im Freien benutzt werden, nicht jedoch in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich.









LE485, LE485RB, LE485SB, LE485SIB, LE485RSB, LE485RSIB



GEFAHR

WENN ES NACH GAS RIECHT:

- **Gaszufuhr zum Gerät absperren.**
- **Flammen löschen.**
- **Haube öffnen.**
- **Wenn es weiterhin nach Gas riechen sollte, dem Gerät fernbleiben und unverzüglich den Gaslieferanten oder die Feuerwehr benachrichtigen.**



ACHTUNG

Vor dem Zünden dieses Geräts bitte unbedingt den Abschnitt „ZÜNDANLEITUNG" lesen.

In der Nähe dieses oder anderer Geräte dürfen weder Benzin noch andere brennbaren Flüssigkeiten oder Gase gelagert werden. Dies gilt auch für nicht angeschlossene Gasflaschen. Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Bitte Bewahren Sie Diese Anleitung Auf


0359-09

Napoleon Appliance Corp.,
214 Bayview Dr., Barrie, Ontario, Canada L4N 4Y8 Phone: 1-866-820-8686
Fax: (705)725-2564 email: wecare@napoleonproducts.com web site: www.napoleongrills.com

N415-0220CE -GB-DE OCT 17/11

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR NAPOLEON ENTSCHIEDEN HABEN!

NAPOLEON-Produkte werden ausschließlich mit Komponenten und Materialien von höchster Qualität hergestellt, die von unseren geschulten und qualitätsorientierten Technikern montiert werden. Die Brenner und Ventile werden vor Auslieferung auf Dichtigkeit getestet und einem Zündtest unterzogen. Dieser Grill wurde vor Verpackung und Auslieferung gründlich von unserem geschulten Personal geprüft, um sicherzustellen, dass unsere Kunden die hohe Qualität erhalten, die sie von allen Napoleon-Produkten erwarten können.

Das höchste Ziel aller Napoleon-Mitarbeiter ist höchste Kundenzufriedenheit und wir möchten Ihnen die notwendigen Werkzeuge zur Verfügung zu stellen, um ein unvergessliches Grillerlebnis zu erzielen. In diesem Handbuch finden Sie die nötigen Anweisungen für die sichere und ordnungsgemäße Montage, Installation, Wartung und Pflege Ihres Grills. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vollständig durch und machen Sie sich mit allen Sicherheitshinweisen und den Gerätefunktionen vertraut, bevor Sie Ihren neuen Grill in Betrieb nehmen. Bei genauer Befolgung aller Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung werden Sie Ihren Grill über viele Jahre genießen können. Falls Sie aus irgendeinem Grund nicht mit unserem Produkt zufrieden sein sollten, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst unter der Telefonnummer +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 17.00 Uhr Eastern Standard Time oder besuchen Sie unsere Website.

Beschränkte President-Garantie auf Lebenszeit von Napoleon-Gasgrills

NAPOLEON garantiert dem Erstkäufer dieses NAPOLEON-Gasgrills, dass der Gasgrill für 10 Jahre frei von Material- und Verarbeitungsmängeln ist, solange der Grill sich in seinem Besitz befindet. Diese Garantie umfasst Aluminiumgussteile (ausschließlich Lackierung), Seitenablagen (ausschließlich Lackierung), Edelstahlbedienleiste (unbedruckt), Edelstahlbrenner, Einsätze für Haube- und Grillaufsatz aus Edelstahl- oder Porzellan und Haubengriffe unter den folgenden Bedingungen: In den ersten fünf Jahren ab Kaufdatum werden alle Ersatzteile (nach Ihrer Wahl) von NAPOLEON kostenlos ersetzt. Ab dem sechsten bis zum zehnten Jahr ab Kaufdatum ersetzt NAPOLEON defekte Teile gegen Zahlung von 50 % des aktuellen Verkaufspreises.

Diese beschränkte Garantie gilt für Bauteile und Komponenten wie Edelstahl- oder Porzellan-Glühplatten, Grillroste aus Edelstahl oder Gusseisen, Ventile mit Zündsystem, Thermometer, Bedienelemente und Keramik-Infrarotbrenner (ausschließlich Schutzgitter) und umfasst in den ersten zwei Jahren ab Kaufdatum den kostenlosen Ersatz defekter Teile durch NAPOLEON.

Diese beschränkte Garantie gilt für Bauteile oder Komponenten wie Druckregler, Rollen, Warmhalteroste, Schläuche und Anschlüsse, I-GLOW™, Verbindungselemente und Zubehör und im ersten Jahr ab Kaufdatum den kostenlosen Ersatz defekter Teile durch NAPOLEON.

Transportkosten, Arbeitskosten oder Exportzölle werden von NAPOLEON nicht erstattet.

Bedingungen Und Beschränkungen

Nur dem Erstkäufer und der das Gerät von einem NAPOLEON-Vertragshändler gekauft hat, garantiert NAPOLEON, dass ihre Produkte frei von Verarbeitungsfehlern sind. Dabei gelten folgende Bedingungen und Beschränkungen:

Die Herstellergarantie ist nicht übertragbar und kann auf keinen Fall von einem unserer Vertreter verlängert werden.

Der Gasgrill muss von einem hierfür lizenzierten und autorisierten Techniker installiert werden. Die Installation hat gemäß der mitgelieferten Installationsanleitung sowie der gesetzlichen Bau- und Brandschutzvorschriften zu erfolgen.

Diese beschränkte Garantie deckt keine Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, mangelhafte Wartung, Fettbrände, Umwelteinflüsse, Unfälle, Modifikationen, Missbrauch oder Vernachlässigung entstehen. Der Einbau von Ersatzteilen anderer Hersteller macht diese Garantie null und nichtig.

Weiterhin deckt diese beschränkte Garantie Folgendes nicht ab: Kratzer, Beulen, Lackschäden, Korrosion oder Verfärbung durch Hitze oder scheuernde oder chemische Reinigungsmittel, abgestoßene Porzellanemaille sowie Teile, die bei der Installation des Gasgrill benutzt werden.

Sollte ein Teil in der Garantiezeit soweit beeinträchtigt werden, dass es seine Funktion nicht mehr erfüllt, wird ein Ersatzteil zur Verfügung gestellt.

Nur im ersten Jahr erstreckt sich diese Garantie auf den Ersatz der garantierten Teile, wenn diese trotz Bedienung gemäß Bedienungsanleitung und unter normalen Bedingungen Material- oder Verarbeitungsfehler aufweisen.

Nach dem ersten Jahr kann sich NAPOLEON gemäß dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie nach eigenem Ermessen sämtlicher Garantieverpflichtungen entledigen, indem sie dem Erstkäufer den Großhandelspreis eines defekten Garantieteils erstatten.

NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Installations-, Arbeits- oder sonstige Kosten oder Auslagen, die in Verbindung mit der Installation eines Garantieteils anfallen; solche Kosten sind nicht von dieser Garantie gedeckt.

Ungeachtet der Bestimmungen in dieser beschränkten President-Lebenszeitgarantie beschränkt sich NAPOLEONs Verantwortung auf das Obige und deckt auf keinen Fall etwaige Neben-, Folge- oder indirekte Schäden.

In diesen Garantiebestimmungen werden NAPOLEONs Verpflichtung und Haftung bezüglich NAPOLEON-Gasgrills definiert. Sonstige ausdrücklichen oder angenommenen Gewährleistungen bezüglich dieses Produkts, seiner Bauteile und seines Zubehörs sind ausgeschlossen.

Im Zusammenhang mit dem Verkauf dieses Produkts übernimmt NAPOLEON keine weiteren Verpflichtungen und autorisiert auch Dritte nicht dazu, in ihrem Namen weitere Verpflichtungen zu übernehmen. NAPOLEON ist nicht verantwortlich für Überbrennen, Ausblasen durch äußere Einflüsse wie starke Winde, unzureichende Belüftung usw.

Für Beschädigungen des Gasgrills durch Wettereinflüsse, Hagel, schlechte Behandlung und schädliche Chemikalien oder Reinigungsmittel ist NAPOLEON nicht verantwortlich.

Im Garantiefall ist der Kaufbeleg oder eine Kopie davon zusammen mit der Serien- und der Modellnummer vorzulegen.

NAPOLEON behält sich im Fall eines Garantieanspruchs das Recht vor, das Produkt oder ein Teil des Produkts von einem Firmenvertreter inspizieren zu lassen.

Die Transport- und Arbeitskosten sowie etwaige Exportzölle trägt NAPOLEON nicht.



ACHTUNG! Ein Nichtbefolgen dieser Anleitung kann durch Brände oder Explosionen zu Sachschäden und Körperverletzungen, auch zu tödlichen, führen.

Vorsichtsmassnahmen

- Bei der Montage dieses Gasgrills müssen die Anweisungen im Handbuch genau befolgt werden. Falls der Grill vollständig montiert aufbewahrt wurde, müssen die Montageanweisungen erneut überprüft und die erforderlichen Prüfungen auf Gaslecks durchgeführt werden, bevor der Grill in Betrieb genommen wird.
- Vor dem ersten Gebrauch des Grasgrills die gesamte Anleitung lesen.
- Auf keinen Fall darf dieser Gasgrill modifiziert werden.
- Grill stets genau nach Anleitung zünden.
- Wenn der Gasgrill nicht benutzt wird, muss die Gaszufuhr an der Gasflasche oder die Erdgaszuleitung abgesperrt werden.
- Kinder und Haustiere vom heißen Grill fernhalten, Kinder NICHT in den Unterschrank klettern lassen.
- Kinder vom Grill fernhalten oder beaufsichtigen - dieses Gerät ist kein Spielzeug!
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
- Den Grill niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn er in Betrieb ist.
- Den Grill nicht bewegen, solange er heiß oder in Betrieb ist.
- Dieser Grill ist nur für den Privatgebrauch bestimmt.
- Dieser Gasgrill ist nicht zum Einbau in Wohnwagen/Wohnmobilen und/oder Booten vorgesehen.
- Diesen Gasgrill nur im Freien an einer gut belüfteten Stelle lagern. Niemals in einem Gebäude, einer Garage odereinem geschlossenen Bereich/Raum benutzen.
- Ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien einhalten (410 mm zur Geräterückseite, 180 mm zu den Seitenteilen). Zusätzlicher Abstand (610 mm) ist empfehlenswert, wenn das Gerät in der Nähe von Vinyl-Verkleidungen oder großen Fensterscheiben aufgestellt wird.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungslöcher des Zylinders stets frei von Schmutz und Ablagerungen sind.
- Gerät niemals unter einer ungeschützten brennbaren baulichen Struktur aufstellen.
- Gerät nur an einem windgeschützten Ort aufstellen. Die Kochleistung des Gasgrills wird durch starke Windeinwirkungbeeinträchtigt.
- Falls der Gasgrill im Innenbereich gelagert wird, muss die Propangasflasche vom Grill entfernt und im Freien an einergut belüfteten Stelle aufbewahrt werden. Propangasflaschen dürfen nicht in Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Räumen gelagert werden.
- Vor jeder Benutzung muss der Gasschlauch untersucht werden. Wenn der Schlauch stark abgerieben oder eingeschnitten ist, muss er vor Benutzung des Gasgrills mit einem vom Hersteller empfohlenen Schlauch ersetzt werden.
- Ersatz-Propangasflaschen niemals unter oder in der Nähe des Grills aufbewahren.
- Die Gasflasche niemals mehr bis als 80 % füllen.
- Versuchen Sie nicht, eine Gasflasche zu verwenden, die nicht mit einer Verbindung vom Typ QCC1 ausgestattet ist.
- Vor der ersten Inbetriebnahme alle Anschlüsse auf Gaslecks prüfen, auch wenn der Grill vollständig montiert geliefert wurde. Führen Sie diesen Test jährlich oder nach dem Austausch einer Gaskomponente aus.
- Niemals ein für den Gebrauch mit flüssigem Propangas ausgelegtes Gerät mit Erdgas betreiben.
- Niemals flüssige Grillanzünder zum Anzünden eines Gasgrills verwenden.
- Holzkohlenbriketts nur mit einer für dieses Gerät vorgesehenen Napoleon-Holzkohlenwanne verwenden.
- Vor Öffnen der Gaszufuhr kontrollieren, dass die Brenner-Bedienelemente auf der Position „OFF" (Aus) stehen.
- Brenner Niemals bei geschlossener Grillhaube zünden.
- Rückseitigen Brenner nicht verwenden, wenn der Hauptbrenner in Betrieb ist.
- Grillhaube während der Vorwärmzeit geschlossen halten.
- Den Schlauch nicht unter der Auffangschale durchführen – stets ausreichenden Abstand des Schlauches zum Geräteboden einhalten.
- Fett-Auffangbehälter und Glühplatten regelmäßig reinigen, um Fettansammlungen zu vermeiden, die zu Fettbrändenführen können.
- Vor dem Anzünden des hinteren Brenners den Warmhalterost entfernen. Der Warmhalterost kann durch die extreme Hitze beschädigt werden.
- Korrekte Position der Glühplatten kontrollieren. Folgen Sie hierzu den Installationsanweisungen für die Glühplatten.
- Die Seitenablagen nicht für die Aufbewahrung von Feuerzeugen, Streichhölzern oder anderen brennbaren Materialien verwenden.
- Gasleitung von allen Oberflächen fernhalten, die heiß werden können.
- Elektrische Kabel von Wasser oder heißen Oberflächen fernhalten.
- Venturirohrdüsen der Infrarotbrenner periodisch auf Spinnweben und Verstopfungen durch andere Objekte überprüfen.
- Die Rohrdüsen vollständig reinigen, um alle Verstopfungen zu entfernen.
- Der Außen-Gasgrill und das entsprechende Sperrventil müssen von Gaszufuhrsystem getrennt werden, wenn das Gassystem aus Gasdrücke von über 0,5 psi (3,5 kPa) geprüft wird.
- Der Gasgrill für den Gebrauch im Freien und das entsprechende Sperrventil müssen vom Gaszufuhr und den Verbindungsrohren getrennt werden, wenn das Gassystem aus Gasdrücke von über 0,5 psi (3,5 kPa) geprüft wird.

Elektrische Schutzmaßnahmen



WARNUNG! Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Sachschäden, Körperverletzung oder Tod führen.

- 230V - 50HZ -.09A -20W type 2 transformator (Leistungschild nur für Modelle mit interner Beleuchtung).
- Um sich vor Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel oder die Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie den Netzstecker heraus, wenn das Gerät nicht benutzt wird und bevor Sie den Grill reinigen. Lassen das Gerät erst abkühlen, bevor Sie Teile aufsetzen oder abnehmen.
- Verwenden Sie einen Gasgrill für den Außengebrauch nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem das Gerät nicht richtig funktionierte oder auf irgendeine Art und Weise beschädigt wurde. Setzen Sie sich zu Reparaturzwecken mit dem Hersteller in Verbindung.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder von ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht vom Rand eines Tisches herunter hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Benutzen Sie einen Gasgrill für den Außengebrauch ausschließlich für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Zum Anschließen an die Stromversorgung stecken Sie den Stecker zunächst in das Grillgerät für den Außengebrauch und schließen Sie dann das Gerät an die Steckdose an.
- Schließen Sie dieses Gasgrillgerät für den Außengebrauch nur an einen Stromkreis mit GFI-Schutz (Ground Fault Interrupt = Unterbrechung bei Erdschluß) an.
- Entfernen Sie niemals den Erdungsstecker und verwenden Sie das Gerät nicht mit einem 2-Stift-Adapter.
- Verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel mit einem 3-Stift-Erdungsstecker, die für die entsprechende Geräteleistung und für die Verwendung im Freien geeignet und entsprechend gekennzeichnet ist.

Entsorgung von Altgeräten aus privaten Haushalten in der EU



Dieses Symbol auf dem Produkt oder dessen Verpackung gibt an, dass das Produkt innerhalb der EU nicht zusammen mit dem Restmüll entsorgt werden darf. Die separate Sammlung und das Recyceln Ihrer alten Elektrogeräte zum Zeitpunkt ihrer Entsorgung trägt zum Schutz der Umwelt bei und gewährleistet, dass sie auf eine Art und Weise recycelt werden, die keine Gefährdung für die Gesundheit des Menschen und der Umwelt darstellt. Es obliegt daher Ihrer Verantwortung, das Gerät an einer entsprechenden Rücknahmestelle für die Entsorgung oder Wiederverwertung von Elektro- oder Elektronik-Altgeräten aller Art abzugeben oder wenden Sie sich an den Händler, von dem das Produkt erworben wurde. Gemäß den lokalen Bestimmungen gewährleisten diese Stellen, dass das Gerät auf eine Art und Weise recycelt wird, die keine Gefährdung für die Umwelt darstellt.

Gasflaschen

Es dürfen nur Gasflaschen benutzt werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen. Die Mindestflaschengröße bei Butan ist 13 kg, bei Propan 6 kg. Die Flasche muss eine für den Betrieb ausreichende Gasmenge liefern können. Im Zweifelsfall wird der Gaslieferant mit Informationen helfen.

- Das Ventil der Gasflasche ist vorsichtig zu behandeln.
- Eine Flasche, die die gesetzlichen Bestimmungen nicht erfüllt, darf nicht angeschlossen werden.

Eine mehr als 7 kg (maximale Größe 465mm hoch durch ausgedehnte 306mm) fassende Flasche muss außerhalb der Einfassung (unter der rechten Seitenablage) auf ebenem Boden stehen. Kleinere Flaschen können innerhalb der Einfassung in der Aussparung im unteren Regal stehen. Nur angeschlossene Gasflaschen dürfen in der Einfassung oder nahe am Gerät stehen. Reserveflaschen dürfen nicht in der Nähe eines betriebenen Geräts gelagert werden. Gasflaschen dürfen weder großer Hitze noch dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt werden.



ACHTUNG! Der Schlauch muss den vorgeschriebenen Abstand zum Boden des Geräts haben. Wenn der Schlauch heiße Flächen berührt, kann er schmelzen und undicht werden und einen Brand verursachen.

FLASCHENANSCHLUSS: Es ist sicherzustellen, dass der Gasreglerschlauch knickfrei ist. Kappe oder Stöpsel vom Flaschenventil entfernen. Regler an das Flaschenventil anschließen. *Vor der Benutzung des Grills alle Verbindungen auf Leckagen überprüfen.* Ein Leckagetest muss jährlich, nach jedem Anschließen einer Flasche und nach Auswechseln eines Gasbauteils durchgeführt werden.



ACHTUNG!

- Schlauch nicht unterhalb der Auffangschale verlegen.
- Schlauch nicht im Zwischenraum zwischen dem unteren Regal und der hinteren Abdeckung verlegen.
- Schlauch nicht über die Oberseite der hinteren Abdeckung verlegen.
- Alle Schlauchanschlüsse mit zwei Rohrschlüsseln fest anziehen. Kein Teflon-Abdichtungsband oder Dichtungskitt für die Rohrverbindungen verwenden.
- Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.
- Ersatzschläuche nicht im Unterschrank des Grills aufbewahren, da hier größere Gefahr besteht, dass der Schlauch mit einer heißen Oberfläche in Kontakt kommen, schmelzen und zu einem Gasleck und Bränden führen kann.
- Alle Verbindungen mit Seifenlauge auf Gaslecks überprüfen. Folgen Sie den Anweisungen für die Suche nach Gaslecks in diesem Handbuch.

Gasschlauch

- Gehören Schlauch und Regler nicht zum Lieferumfang, dürfen nur solche Schläuche und Regler verwendet werden, die die einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen erfüllen.
- Gerät nicht an eine permanente Gasversorgung anschließen.
- Der Schlauch darf nicht mit Fett oder sonstigen heißen Flüssigkeiten oder Bauteilen des Geräts in Berührung kommen.
- Schlauch regelmäßig überprüfen. Ein Schlauch, der Risse oder Schmelzstellen aufweist oder abgenutzt ist, muss vor der nächsten Benutzung des Geräts ersetzt werden.
- Es wird eine Schlauchlänge von 0,5 m empfohlen. Der Schlauch darf nicht länger als 1,5 m sein.
- Beim Anschließen ist darauf zu achten, dass der Schlauch knickfrei und nicht verdreht ist.
- Der Schlauch ist vor dem aufgedruckten Ablaufdatum auszuwechseln.

Regler

In der folgenden Tabelle sind die Anschlusswerte des Geräts aufgeführt.

Brenner	Düsengrösse		(Grob)Leistung (Insgesamt)	Gasverbrauch (Insgesamt)	
	I	II		I	II
Haupt	1.18mm (56)	1.65mm	14.4 kW	1042 g/hr	1370 L/hr
Hinten	1.04mm (59)	1.51mm (53)	4.0 kW	290 g/hr	380 L/hr
Seite	1.02mm (60)	1.45 mm	3.8 kW	275 g/hr	362 L/hr

Zugelassene Gase / Druck - Die Werte Ihres Geräts stehen auf dem Typenschild.

Gaskategorie	$I_{3B/P(30)}$	$I_{3+(28-30/37)}$	$I_{3B/P(37)}$	$I_{3B/P(50)}$	$I_{2H(20)}$	$I_{2E(20)}$
Düsengröße (siehe oben)	I	I	I	I	II	II
Gasdruck	Butan 30mbar Propane 30mbar	Butan 28-30mbar Propane 37mbar	Butan 37mbar Propane 37mbar	Butan 50mbar Propane 50mbar	Natural Gas 20mbar	Natural Gas 20mbar
Länder	BE, BG, CY, DK, EE, FI, FR, GB, HR, HU, IS, IT, LT, LU, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	PL	AT, CH, DE, SK	AT, BG, CH, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LV, LT, NO, PT, RO, SE, SI, SK, TR	DE, LU, PL

Nehmen Sie keinerlei Änderungen am Druckregler vor. Nur Druckregler verwenden, die den in der vorstehenden Tabelle angegebenen Druck bereitstellen. Für Butangas nur 28-30 mbar-Druckregler verwenden oder für Propangas 37 mbar-Druckregler. Der Grill ist mit einem internen Druckregler ausgestattet. Der interne Druckregler hat einen Auslassdruck von 24,5 mbar für Propan-/Butangas und 18,5 mbar für Erdgas und erfordert keine Modifizierung oder Anpassung. Ersetzen Sie den Druckregler nur mit vom Hersteller vorgegebenen Modellen.

Anleitung Für Die Leckageprüfung



ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.



ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.







Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der Leckageprüfzeichnung aufgeführt.

Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.

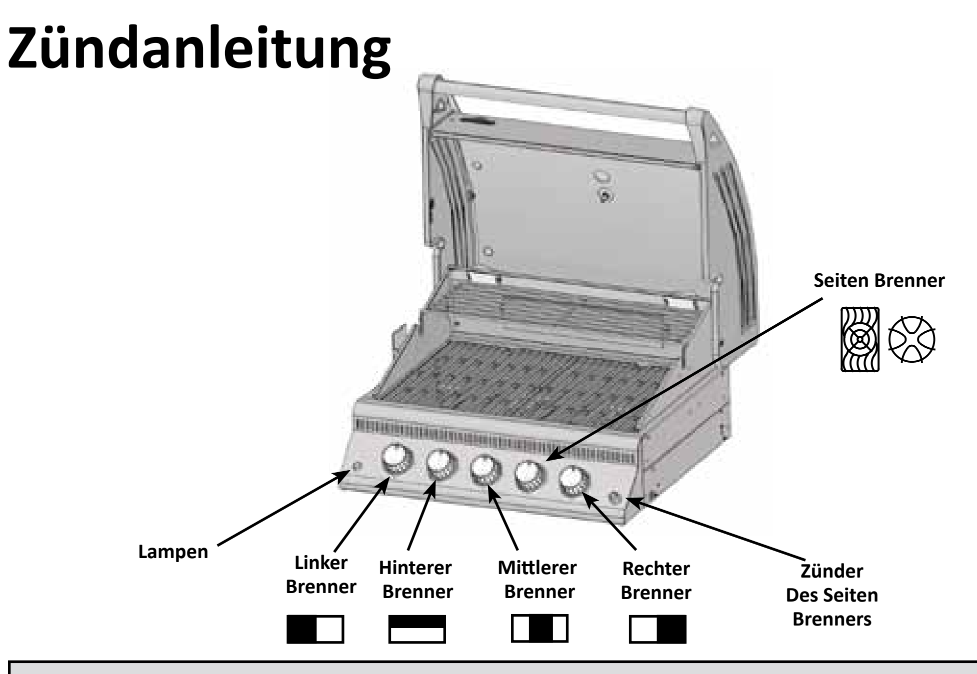
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.

Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

Gaszufuhr abstellen.

Zündanleitung







ACHTUNG! **Haube öffnen.**

Ausschaltstellung



ACHTUNG! **Stellen Sie sicher, dass alle Brenner-Bedienelemente auf „OFF" (Aus) gestellt sind, und öffnen Sie das Gasventil an der Gasquelle.**

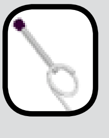
Anzünden des Hauptbrenners	Anzünden des rückseitigen Brenners (Rotisseriebrenner) (Falls vorhanden)	Anzünden der Seitenbrenner (Falls vorhanden)
1. Haube öffnen	1. Haube öffnen.	1. Haube des Seitenbrenners öffnen.
2. Beliebiges Hauptbrenner-Bedienelement drücken und langsam auf Stufe „HI" (Hohe Flamme) drehen. Hierdurch wird die Pilotflamme gezündet, welche wiederum den ausgewählten Brenner entzündet. Nach Zünden der Pilotflamme das Bedienelement weiterhin gedrückt halten, bis der Brenner entzündet ist. Lassen Sie das Bedienelement los, wenn das Gas brennt.	2. Warmhalterost abnehmen.	2. Seitenbrenner-Bedienelement drücken und langsam auf Stufe „HI" (Hohe Flamme) drehen.
3. Wenn der Pilot nicht zündet, das Bedienelement SOFORT wieder auf „OFF" (Aus) stellen und Schritt 1 mehrmals wiederholen..	3. Klemmen Sie das Streichholz in den mitgelieferten Streichholzhalter ein. Das brennende Streichholz an die rechten, hinteren Brennerauslässe des rückseitigen Brenners halten.	3. Zündknopf drücken und gedrückt halten, bis Brenner zündet; oder mit Streichholz anzünden
4. Falls Pilot und Brenner nicht innerhalb von 5 SEKUNDEN zünden, das Bedienelement auf „OFF" stellen und 5 Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach die Schritte 1 und 2 wiederholen oder den Brenner mit einem Streichholz entzünden.		4. Falls der Brenner nicht innerhalb von 5 SEKUNDEN zündet, das Bedienelement auf „OFF" stellen und 5 Minuten warten, damit sich unverbranntes Gas verflüchtigen kann. Danach die Schritte 2 und 3 wiederholen oder den Brenner mit einem Streichholz entzünden.





ACHTUNG! **Der hintere Brenner darf nicht zusammen mit dem Hauptbrenner benutzt werden.**

ACHTUNG! **Falls der Grill mit einem Streichholz angezündet wird, klemmen Sie das Streichholz in den mitgelieferten Streichholzhalter ein. Das brennende Streichholz nach unten halten, durch den Grill und die Glühplatte führen und dabei das entsprechende Brennerventil auf hohe Flamme drehen.**



Betrieb Des Grillgeräts

Beim allerersten Erhitzen gibt der Gasgrill einen leichten Geruch ab. Der Geruch wird durch das „Einbrennen" der Innenlacke und Verdunsten der Schmiermittel aus der Fertigung verursacht, ist ganz normal und tritt später nicht mehr auf. Vor der ersten Benutzung sollten Sie darum die Hauptbrenner etwa eine halbe Stunde mit größter Hitze brennen lassen. Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Grillen Mit Den Hauptbrennern: Vor dem Anbraten von Grillgut wird 10 Minuten Vorwärmen empfohlen. Dafür werden alle Hauptbrenner auf die höchste Stufe gestellt und die Haube geschlossen. Kurz zu grillende Nahrungsmittel wie Fisch und Gemüse können bei offener Haube gegrillt werden. Beim Grillen bei geschlossener Haube ist die Temperatur gleichmäßiger und höher, sodass die Grillzeit kürzer ist und das Fleisch gleichmäßiger gegrillt wird. Benötigt ein Grillgut länger als 30 Minuten, wie z. B. ein Braten, so kann es indirekt gekocht werden (Braten neben den gezündeten Brenner stellen). Vor dem Grillen von magerem Fleisch wie Hähnchenbrust oder mageres Schweinefleisch ist es am besten, die Roste vor dem Vorwärmen zu ölen, damit das Fleisch nicht anklebt. Beim Grillen von sehr fettem Fleisch kann es zum Aufflammen kommen. Um Aufflammen zu verhindern, können Sie Fett abschneiden oder mit niedrigerer Temperatur grillen. Wenn es zum Aufflammen kommt, legen Sie das Fleisch von der Flamme weg zur Seite und stellen die Temperatur herunter. Lassen Sie die Haube offen. Eine detaillierte Anleitung finden Sie in Napoleons Grill-Kochbuch.

Direktes Garen: Grillgut direkt über der Wärmequelle auf den Grill legen. Diese Methode wird üblicherweise zum Braten von Speisen verwendet, die keine langen Kochzeiten erfordern - Hamburger, Steaks, Geflügelstücke, Gemüse usw. Das Grillgut wird zunächst scharf angebraten, um Säfte und Aromen im Grillgut „einzusiegeln". Anschließend wird die Temperatur verringert, um das Gericht punktgenau fertig zu garen.

Indirektes Garen: Hierbei kann nur einer oder auch mehrere Brenner verwendet werden. Grillgut über einem nicht gezündeten Brenner auf den Grill legen. Die Wärme zirkuliert um das Grillgut und sorgt so für langsames und gleichmäßiges Garen. Diese Kochmethode ist vergleichbar mit dem Garen im Backofen und wird üblicherweise für größere Fleischstücke wie Braten, ganze Hähnchen oder Pute verwendet. Sie eignet sich aber auch für die Zubereitung von Grillgut, das leicht zum Aufflammen führen kann. Aufgrund der niedrigeren Temperaturen und längeren Kochzeiten ist dies die zuverlässigste Garmethode zum Grillen zarter und saftiger Fleischstücke.

Verwendung Des Rückseitigen Brenners: (Falls vorhanden) Warmhalterost vor dem Betrieb entfernen. Grillroste sollten ebenfalls entfernt werden, falls sie die Verwendung des Drehspießes behindern. Der rückseitige Brenner ist für den Einsatz mit dem Drehspieß-Set konzipiert, dass über Ihren Napoleon-Händler bezogen werden kann. Siehe Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets. Zur Verwendung des Gegengewichts den Drehspießmotor vom Gasgrill entfernen. Den Spieß mit dem Grillgut in die beiden Einhängevorrichtungen an der Innenseite des Grills einlegen. Das Fleischstück wird naturgemäß mit der schwereren Seite nach unten hängen. Arm und Gewicht des Gegengewichts anziehen, bis der Arm nach oben zeigt. Das Gegengewicht nach innen oder außen verschieben, bis das Gewicht auf dem Spieß gleichmäßig verteilt ist und dann festdrehen. Den Motor wieder aufsetzen und mit dem Grillen beginnen. Einen Auffangbehälter unter dem Grillgut platzieren. Der aufgefangene Bratensaft kann zum Bepinseln des Fleisches oder zur Herstellung einer köstlichen Soße verwendet werden. Falls nötig, zusätzliche Flüssigkeit zum Übergießen oder Bepinseln zufügen. Rückseitigen Brenner zunächst auf hoher Flamme betreiben, bis das Fleisch angebräunt ist und dann die Flamme reduzieren, um das Fleisch fertig zu garen. Auf diese Art wird das Grillgut versiegelt und das Fleisch bleibt zart und saftig. Die Grillhaube stets geschlossen halten, um ein optimales Kochergebnis zu erzielen. Braten und Geflügel erhalten eine knusprigbraune Kruste und das Fleisch bleibt zart und saftig. Beispielsweise benötigt ein Brathuhn mit einem Gewicht von 1,5 kg mit dem Drehspieß ca. 1½ Stunden (bei mittlerer bis hoher Flamme). Weitere Anweisungen finden Sie im Napoleon-Grillkochbuch mit exklusiven Rezepten für alle Gelegenheiten.



VORSICHT! Barbecuesoße und Salz kann korrosiv wirken und schnell zur Korrosion des Grills und einzelner Bauteile führen, wenn keine regelmäßige Reinigung durchgeführt wird.

Verwendung der Seitenbrennerflamme: Der Seitenbrenner kann wie ein normales Gaskochfeld verwendet werden und eignet sich zur Zubereitung von Soßen, Suppen usw. Der Gasgrill sollte so positioniert werden, dass der Seitenbrenner möglichst windgeschützt ist, da starke Winde die Leistung des Seitenbrenners beeinträchtigen können. Seitenbrenner **NICHT** zum Frittieren verwenden, da das Kochen mit Öl zu gefährlichen Bedingungen führen kann. Der empfohlene Durchmesser für Pfannen und Töpfe ist 20 bis 25 cm.



ACHTUNG! Niemals Speisen direkt auf den Seitenbrennerring auflegen und grillen. Er ist nur zur Verwendung mit Töpfen und Pfannen vorgesehen.

Verwendung des Infrarot-Seitenbrenners (falls vorhanden): Der Gasgrill sollte so positioniert werden, dass der Seitenbrenner möglichst windgeschützt ist, da starke Winde die Leistung des Seitenbrenners beeinträchtigen können. Der Seitenbrenner ist mit einem Grillrost aus Gusseisen ausgestattet, welches auf zwei Höhen einsetzbar ist. Die niedrigere Position kann wie ein normales Gaskochfeld verwendet werden und eignet sich zur Zubereitung von Soßen, Suppen usw. Die höhere Position eignet sich zum Braten von Fleisch. (Siehe Anweisungen unter der Haube des Seitenbrenners.)



ACHTUNG! Seitenbrenner nicht schließen, solange der Grill in Betrieb oder noch heiß ist.
ACHTUNG! Den Grillrost nicht verstellen, solange er heiß oder in Betrieb ist.
ACHTUNG! Seitenbrenner NICHT zum Frittieren verwenden, da das Kochen mit Öl zu gefährlichen Bedingungen führen kann.

1. Folgen Sie den Anweisungen für das Anzünden des Infrarotbrenners und betreiben Sie den Grill bei offener Haube für 5 Minuten oder bis die Keramik-Brenner rot glühen.
2. Fleisch oder anderes Grillgut auf den Grill legen und gemäß den in der Tabelle für das Infrarotgrillen angegebenen Zeiten grillen.
3. Nach Geschmack auf hoher, mittlerer oder niedriger Temperatur über dem Infrarotbrenner weitergrillen und die Speisen oft wenden oder Speisen vom Infrarotbrenner wegschieben, Haube schließen und auf Ofentemperatur langsam fertig garen.

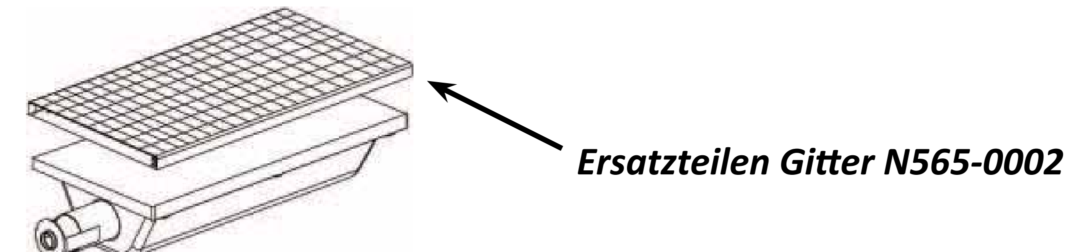


ACHTUNG! Die Infratrotbrenner erzeugen eine sehr intensive Hitze - Grillgut nicht unbeaufsichtigt auf dem Brenner lassen, da es schnell anbrennen kann. Bei Verwendung der Infrarotbrenner auf hoher Flamme die Haube offen lassen. Die intensive Hitze sorgt für ausreichende Brattemperaturen auch bei geöffneter Haube. Dies erlaubt auch das bessere Überwachen des Grillguts, um Anbrennen zu vermeiden.

Schutz der Infrarotbrenner: Die Infratrotbrenner des Napoleon-Grills sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Es sind jedoch einige Maßnahmen erforderlich, um Risse in den keramischen Brenneroberflächen zu vermeiden, die zu Brennerfehlfunktionen führen können.

- Die Keramik-Brenner dürfen niemals direkt mit Wasser in Berührung kommen.
- Die Keramik-Brenner niemals mit harten Gegenständen in Kontakt bringen oder berühren.
- Kaltes Wasser (Regen, Rasensprenger, Gartenschlauch usw.) von den Keramik-Brennern fernhalten. Große Temperaturunterschiede können zu Rissen in der keramischen Oberfläche führen.

Schäden, die aufgrund der Nichtbefolgung dieser Maßnahmen entstehen, unterliegen nicht der Garantiepflicht von Napoleon.



Infrarotwärme

Die meisten Menschen wissen nicht, dass unsere natürliche Wärmequelle, die Sonne, die Erde hauptsächlich mit Infrarotenergie wärmt. Infrarotenergie ist eine Form der elektromagnetischen Energie mit einer etwas größeren Wellenlänge als die Farbe Rot des Lichtspektrums, aber einer etwas geringeren als die der Radiowellen. Diese Energie wurde 1800 von Sir William Herschel entdeckt, der das Sonnenlicht mit Hilfe eines Prismas in seine Bestandteile zerlegte. Er wies nach, dass die meiste Wärme des Sonnenlichts im Bereich neben dem roten Ende des Spektrums, wo das Licht nicht mehr sichtbar ist, zu finden ist. Dies ist der Bereich der Infrarotenergie. Die meisten Materialien absorbieren Infrarotstrahlung in einem breiten Wellenlängenbereich und werden dadurch erwärmt. Ebenso fühlen wir Wärme auf der Haut, wenn wir uns dem Sonnenlicht aussetzen. Die Infrarotstrahlung der Sonne wandert durch das Vakuum des Weltraums und die Atmosphäre und dringt in unsere Haut ein. Die Bewegung der Moleküle der Haut wird verstärkt, was zu stärkerer interner Reibung führt und Wärme erzeugt, die wir fühlen können.

Nahrungsmittel können genauso mit Infrarotstrahlung erhitzt werden. Dabei ist Holzkohle die herkömmliche Art des Infrarotkochens, mit der wir alle vertraut sind. Die glühenden Kohlen geben Infrarotenergie an das Grillgut ab, wobei der Trocknungseffekt sehr gering ist. Bratensaft und Öle, die dem Grillgut entweichen, tropfen hinunter in die Holzkohle, sodass ein Rauch aufsteigt, der dem Grillgut den herrlichen Grillgeschmack verleiht. Die Infrarotbrenner der Napoleon-Grills funktionieren genauso. Jeder der Brenner hat 10.000 Löcher. Aus jedem Loch tritt eine Flamme aus, die die Keramikoberfläche zur Rotglut bringen. Die glühende Oberfläche strahlt Infrarotwärme auf das Grillgut ab, ohne dass man sich mit Holzkohle herumschlagen muss. Außerdem

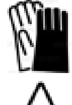
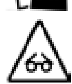
ist die Wärme gleichmäßig über die ganze Fläche verteilt und einfacher zu regeln als ein Holzkohlefeuer. Zum schnellen Anbraten können die Brenner ganz aufgedreht und zum langsamen Kochen heruntergestellt werden. Wie schwierig das bei einem Holzkohlefeuer ist, wissen wir alle. Normale Gasbrenner erhitzen das Grillgut auf andere Weise. Die Luft um den Brenner herum wird durch den Verbrennungsprozess erhitzt und steigt zum Grillgut auf, das dann gebraten wird. Die Grilltemperatur ist geringer, was für Meeresfrüchte und Gemüse ideal ist. Kurz gesagt: Napoleons Infrarotbrenner erzeugen eine Anbrathitze, die zu saftigeren, geschmackvolleren Steaks, Hamburgern und sonstigen Fleischgerichten führt. Grillzeiten und Grilltipps finden Sie in der Infrarot-Grilltabelle.

Infrarot-Grilltabelle

Grillgut	Brennerstufe	Grillzeit	Empfehlungen
Steak, 2,5 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe 2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 6 Min. Durch: 8 Min.	Durchwachsenes Fleisch eignet sich am besten zum Grillen. Das Fett macht das Fleisch zart und saftig.
Hamburger, 2,5 cm dick	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe 2,5 Min. pro Seite auf höchster Stufe 3 Min. pro Seite auf höchster Stufe	Englisch: 4 Min. Medium: 5 Min. Durch: 6 Min.	Wieweit der Hamburger durch sein soll, kann man auch durch seine Dicke bestimmen. Hickoryspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills gibt dem Fleisch einen exotischen Geschmack.
Hähnchenstüc ke	2 Min. pro Seite auf höchster Stufe, dann mittlere bis unterste Stufe	20-25 Min.	Gelenk zwischen Ober und Unterschenkel auf der hautlosen Seite ¾ durchschneiden, damit das Fleisch flach auf dem Grill liegt. So wird es schneller und gleichmäßiger gegrillt. Mesquitspäne im Räucherkasten des Napoleon-Grills verleiht dem Fleisch einen ganz besonderen Geschmack.
Schweinekotelett	Mittlere Stufe	6 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Spare Ribs	5 Min. auf höchster Stufe, dann niedrige Stufe zum Garen	20 Min. pro Seite, oft wenden	Magere, fleischige Spareribs sind die besten. Solange grillen, bis das Fleisch sich leicht von den Knochen lösen lässt.
Lammkotelett	5 Min. auf höchster Stufe, dann mittlere Stufe zum Garen	15 Min. pro Seite	Vor dem Grillen überschüssiges Fett abschneiden. Dicke Koteletts werden zarter.
Würstchen	Mittlere bis niedrigste Stufe	4-6 Min.	Dicke Würstchen sind am besten geeignet. Vor dem Grillen der Länge nach aufschlitzen.

Wartung, Pflege Und Reinigung

Es wird empfohlen, diesen Gasgrill einmal im Jahr von einer Fachkraft inspizieren und warten zu lassen.


VORSICHT! Beim reinigungsanleitung sollten Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille getragen werden.




VORSICHT! Zum Reinigen müssen die Brenner ausgeschaltet sein. Heiße Flächen nicht ungeschützt berühren. Grill an einen Ort stellen, wo das Reinigungsmittel keinen Schaden anrichten kann (nicht auf die Terrasse oder den Rasen). Kein Teil dieses Gasgrills darf mit Ofenreiniger gesäubert werden. Grillroste oder andere Teile des Gasgrills nicht in einem selbstreinigenden Ofen säubern. Gasgrill regelmäßig reinigen, da Barbecue-Sauce und Salz das Metall angreifen.

Hinweis: In chlorid- und sulfidhaltigen Umgebungen kann auch rostfreier Stahl oxidieren oder Flecken aufweisen. Dazu gehören insbesondere Küstenregionen und andere extreme Bedingungen, z. B. die nähere Umgebung von Pools und Whirlpools, die von hoher Wärme und Luftfeuchtigkeit gekennzeichnet ist. Diese Flecken werden manchmal mit Rost verwechselt, aber sie können einfach entfernt und vermieden werden. Reiben Sie alle rostfreien Stahlflächen alle 3 bis 4 Wochen mit Leitungswasser und einem Reinigungsmittel für rostfreien Stahl ab, um die Entstehung von Flecken zu verhindern.



VORSICHT! Gaszufuhr vor den Wartungsarbeiten abstellen und Gerät von der Gaszufuhr trennen. Grill vor dem Warten abkühlen lassen, damit es nicht zu Verbrennungen kommt. Jährlich und nach Auswechseln eines Gasbauteils eine Leckageprüfung durchführen.

Grill- und Warmhalteroste: Grillroste und Warmhalterost sind am leichtesten während der Vorwärmphase zu reinigen. Verwenden Sie eine Grillbürste mit Messingborsten. Zur Entfernung von hartnäckigen Flecken kann Stahlwolle verwendet werden. Aufgrund der hohen Temperaturen auf der Kochfläche kommt es bei regelmäßigem, normalem Gebrauch zu einer dauerhaften Verfärbung der Edelstahlroste (falls vorhanden).

Grillroste aus Gusseisen: Die Grillroste aus Gusseisen, mit denen Ihr neuer Grill standardmäßig ausgeliefert wird, gewährleisten überdurchschnittliche Speicherung und Verteilung von Wärme. Durch regelmäßige Pflege der Grillroste mit Öl bildet sich eine Schutzschicht, die den Grillrost besser vor Korrosion schützt und auch dessen Antihaft-Eigenschaften noch weiter verbessert.

Vor der ersten Verwendung: Die Grillroste per Hand mit einem milden Spülmittel und Wasser reinigen, um jegliche herstellungsbedingte Rückstände zu entfernen. (Niemals in die Spülmaschine!) Sorgfältig mit heißem Wasser abspülen und mit einem weichen Tuch vollständig abtrocknen. Dies ist wichtig, um das Eindringen von Feuchtigkeit in das Gusseisen zu verhindern.

Einbrennen: Verwenden Sie ein weiches Tuch, um die gesamte Fläche des Grillrostes mit Pflanzenfett einzureiben. Stellen Sie sicher, dass auch alle Aussparungen und Ecken mit einer Ölschicht bedeckt sind. Verwenden Sie keine salzhaltigen Fette, wie beispielsweise Butter oder Margarine. Heizen Sie den Grill 15 Minuten vor, und platzieren Sie dann die mit Öl eingeriebenen Grillroste auf dem Grillgerät. Schließen Sie die Grillhaube, und drehen Sie das Bedienelement auf mittlere Stufe. Lassen Sie die Grillroste für ca. eine halbe Stunde bei dieser Temperatur auf dem Grill „einbrennen”. Stellen Sie dann alle Brenner auf „OFF” (Aus), und stellen Sie die Gaszufuhr ab. Lassen Sie die Grillroste auf dem Grillgerät vollständig abkühlen. Während der Grillsaison sollte dieser Vorgang mehrere Male wiederholt werden, um die Grillroste gut einzubrennen. Es ist jedoch nicht nötig, diesen Vorgang bei jedem Gebrauch zu wiederholen (Tipps zur täglichen Pflege vor dem Grillen finden Sie untenstehend).

Vor dem Grillen: Reiben Sie die Oberfläche des Grillrostes vor dem Vorwärmen und Reinigen mit einer Messing-Grillbürste vollständig mit Pflanzenfett ein. Den Grill vorwärmen und alle Grillrückstände mit der Grillbürste (Messingborsten) entfernen.

Grillroste aus Edelstahl: (Upgrade-Kit zur Nachrüstung erhältlich – siehe Ersatzteilliste). Grillroste aus Edelstahl sind von großer Lebensdauer und rostbeständig. Sie erfordern weniger Vorbehandlung und Pflege als Grillroste aus Gusseisen. Sie sollten die obenstehenden Hinweisen zur täglichen Pflege befolgen, obwohl es u. U. ausreichend sein kann, die Grillroste nur vorzuwärmen und mit einer Drahtbürste zu reinigen.

Bedienleiste: Die Bedienleistenbeschriftung wird direkt auf die Edelstahloberfläche gedruckt und bei sachgerechter Pflege bleibt der Aufdruck dunkel und lesbar. Zur Reinigung der Bedienleiste warme Seifenlauge oder Edelstahlreiniger verwenden. Edelstahlreiniger ist bei Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Keine scheuernden Reinigungsmittel zur Reinigung von Edelstahlflächen verwenden. Dies kann vor allem auf der Bedienleiste zum Abrieb der aufgedruckten Beschriftung führen.

Das Innere Des Gasgrills: Grillroste entfernen. Gusseiserne Seiten und die Innenseite der Haube mit einer weichen Messingdrahtbürste von losem Schmutz befreien. Anbratplatten mit einem Spachtel oder Schaber abkratzen, und die Asche mit einer Drahtbürste beseitigen. Anbratplatten abnehmen, und die Brenner mit einer Messingdrahtbürste reinigen. Den Schmutz aus dem Inneren des Gasgrills in die Tropfpfanne fegen. Anbratplatten wieder einsetzen und auf richtige Positionierung achten (siehe Zusammenbauanleitung).

Lampen: Führen Sie die Spitze eines Schlitzschraubendrehers zwischen Leuchte und Fassung und bewegen Sie diese leicht hin und her, um die Leuchte aus der Halterung zu entnehmen. Das Glas der Halogenlampe nicht berühren! Durch Fingerabdrücke können Öle auf der Glasfläche zurückbleiben und die Lebensdauer der Lampe beeinträchtigen. Tauchen Sie das Glas kurz in eine heiße Seifenlauge und reinigen Sie die Leuchte dann mit einem Tuch und nicht scheuerndem Reinigungsmittel. Setzen Sie die Leuchte wieder in die Fassung ein. Die Leuchte sollte einschnappen.

Tropfpfanne : zum Reinigen herausziehen. Sie sollte nach vier- bis fünfmaligem Benutzen des Grills ausgeleert werden. Das Fett läuft durch die unter dem Gasgrill befindliche Tropfpfanne und sammelt sich in einer Einweg-Fettschale unterhalb der Tropfpfanne. Eine zu große Ansammlung von Fett stellt eine Feuergefahr dar. Tropfpfanne nicht mit Alufolie oder Sand auskleiden, da das Fett am Durchfließen gehindert wird. Pfanne mit einem Spachtel oder Schaber auskratzen; Inhalt in die Einweg-Fettschale fegen. Schale je nach Häufigkeit der Benutzung alle zwei bis vier Wochen auswechseln. Ersatzschalen gibt es beim Napoleon-Händler.

Reinigen Der Aussenseite Des Gasgrills: Lackierte, Porzellan- oder Rostfreistahlteile nicht mit Scheuermitteln säubern. Die Porzellanemaille ist besonders vorsichtig zu behandeln. Die Emaillebeschichtung ist wie Glas und platzt beim Anschlagen leicht ab. Emaille-Reparaturmaterial ist von Ihrem Napoleon-Händler erhältlich. Außenflächen am besten in handwarmem Zustand mit warmem Seifenwasser reinigen. Rostfreistahl mit einem entsprechenden Reinigungsmittel oder einem nicht scheuernden Reinigungsmittel säubern. Stets in Strukturrichtung wischen. Keine Stahlwolle verwenden, da sie Kratzspuren hinterlässt. Rostfreistahl verfärbt sich unter Hitze goldfarben oder braun. Diese Verfärbung ist normal und beeinträchtigt die Leistung des Grills nicht.



VORSICHT! Schlauch: auf Abrieb, Schmelzstellen, Einschnitte und Risse untersuchen. Wenn einer dieser Defekte vorliegt,darf der Gasgrill nicht benutzt werden. Schlauch von Ihrem Napoleon-Händler oder einem Fachbetrieb auswechseln lassen.

Brenner: sind aus dickwandigem Rostfreistahl 304 hergestellt. Wegen der extremen Hitze und der Umwelteinflüsse treten trotzdem Korrosionen auf. Korrosion der Oberflächen mit einer Messingdrahtbürste entfernen. Verstopfte Auslässe mit einer geöffneten Heftklammer freimachen. Auslässe dabei nicht vergrößern.

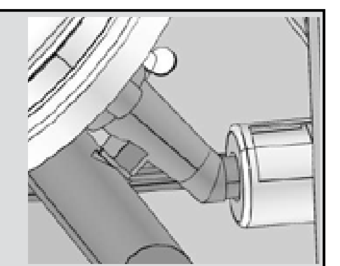


VORSICHT! Passen Sie Von Den Spinnen Auf

Spinnen und Insekten werden von Propan- und Erdgasgeruch angelockt. Damit sie im Brenner keine Nester bauen, ist der Lufteinlass mit einem Insektengitter versperrt, womit das Problem jedoch nicht 100%ig gelöst ist. Ein Spinnennetz oder Nest verbrennt mit einer weichgelben oder orangefarbenen Flamme, oder es kommt zu einem Feuer (Flammenrückschlag) an der Luftzufuhr unter dem Bedienbrett. Damit das Innere eines Brenners gereinigt werden kann, muss er aus dem Gasgrill ausgebaut werden. Schraube in der Mitte des Brenners lösen. Brenner am hinteren Teil nach oben und herausheben. Innere des Brenners mit einer flexiblen Spezialbürste zum Reinigen von Venturirohren säubern. Den gelösten Schmutz durch den Gaseinlass aus dem Brenner schütteln. Das Insektengitter muss sauber, dicht und frei von Fusseln und sonstigem Schmutz sein. Auch die Ventildüsen müssen sauber sein. Es ist darauf zu achten, dass die Düsen beim Reinigen nicht vergrößert werden. Brenner wieder einbauen. Beim Einbau muss die Düse in den Brenner geführt werden. Brennerabdeckung aufsetzen und Befestigungsschrauben festschrauben.



WARNUNG! Bei der erneuten Installation des gereinigten Brenners unbedingt sicherstellen, dass das Ventil/die Öffnung in das Brennerrohr führt, bevor der Gasgrill angezündet wird. Wenn das Ventil sich nicht innerhalb des Brennerohrs befindet, kann es zu Brand oder Explosion kommen.



Alugussteile: regelmäßig mit warmem Seifenwasser säubern. Normalerweise rostet Aluminium nicht. Durch die hohen Temperaturen und die Umwelteinflüsse kann es jedoch zu einem Oxidieren der Oberfläche kommen. Dies äußert sich als weiße Flecke auf dem Guss. Gussteile säubern und mit feinem Sandpapier abschmirgeln. Schmirgelstaub abwischen, und Gussteile mit temperaturbeständiger Grillfarbe lackieren. Benachbarte Teile abdecken, damit sie nicht mit Farbe besprüht werden. Gemäß Anweisung auf der Farbdose trocknen lassen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Low heat / Low flame when valve turned to high.	Bei Propangas – die Anweisungen für das Anzünden wurden nicht befolgt. Bei Erdgas – Leitung für die Gaszufuhr zu klein. Bei beiden Gasarten – ungenügendes Vorheizen.	Die Anweisungen für das Anzünden genau befolgen. Alle Gasgrillventile müssen sich in der Stellung „OFF" (Aus) befinden, wenn das Ventil für die Gaszufuhr geöffnet wird. Die Gaszufuhr langsam öffnen, um Druckausgleich zu ermöglichen. Siehe Anweisungen für das Anzünden. Rohrgröße muss den Installationsvorschriften entsprechen. Beide Hauptbrenner einschalten und Grill auf hoher Stufe 10-15 Minuten vorheizen.
Starkes Aufflammen, ungleichmäßige Hitze.	Anbratplatten falsch installiert. Falsches Vorwärmen. Zu viel Fett und Asche auf den Anbratplatten und in der Tropfpfanne.	Anbratplatten müssen mit den Löchern nach vorn und den Schlitzen nach unten installiert sein. Siehe Zusammenbauanleitung. Grill mit beiden Hauptbrennern auf höchster Stufe 10-15 Minuten lang vorwärmen. Anbratplatten und Tropfpfanne regelmäßig reinigen. Tropfpfanne nicht mit Alufolie auslegen. Siehe Reinigungsanleitung.
Brennerflamme gelblich, und es riecht nach Gas.	Spinnenweben oder anderweitige Verschmutzung.	Brenner herausnehmen und gründlich reinigen. Siehe allgemeine Wartungsanleitung.
Regler gibt ein brummendes Geräusch ab.	Ist an heißen Tagen normal.	Dies ist kein Defekt. Es wird durch Vibrationen im Regler erzeugt und beeinträchtigt die Leistung und Sicherheit des Grills nicht. Brummende Regler werden nicht ersetzt.
Flamme springt nicht auf andere Brenner über.	Löcher auf der Brennerrückseite verstopft.	Gasaustrittslöcher säubern. Siehe Wartungsanleitung, Abschnitt Brenner.
Auf der Innenseite des Deckels oder der Haube scheint die „Farbe" abzublättern.	Auf der Innenseite hat sich Fett abgesetzt.	Dies ist kein Defekt. Die Innenseite des Deckels oder der Haube besteht aus einer Porzellanbeschichtung, die nicht abblättern kann. Was abblättert, ist hart getrocknetes Fett. Regelmäßiges Reinigen verhindert dies. Siehe Reinigungsanleitung.
Im Infrarotbrenner kommt es zu Flammenrückschlägen (vom Brenner ertönt ein „Wusch"-Laut, gefolgt von einem länger anhaltenden eißbrennergeräusch).	Keramikfliesen sind mit Fett überladen, sodass die Gasauslässe verstopft sind. Brenner wegen unzureichender Belüftung überhitzt (zu viel Grillfläche durch großes Kochgeschirr abgedeckt). Keramikfliese gerissen. Dichtung um die Keramikfliese undicht, oder Schweißung im Brennergehäuse defekt.	Brenner abstellen und mindestens zwei Minuten lang abkühlen lassen. Brenner erneut zünden und so lange auf höchster Stufe brennen lassen (etwa fünf Minuten), bis die Keramikfliesen gleichmäßig rot glühen Es darf nur 75% der Grillfläche durch Gegenstände oder Zubehör abgedeckt sein. Brenner abstellen und mindestens zwei Minuten abkühlen lassen; dann wieder zünden. Brenner abkühlen lassen und sorgfältig auf Risse untersuchen. Sind Risse vorhanden, neuen Brenner bei einem Napoleon-Vertragshändler bestellen. Neuen Brenner bei einem Napoleon-Vertragshändler bestellen.

BEWAHREN SIE IHRE QUITTING ALS KAUFNACHWEIS AUF, UM IHREN GARANTIEANSPRUCH ZU VALIDIEREN.

BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN

GARANTIE-INFORMATIONEN

MODELL: ______________________________

KAUFDATUM: ______________________________

SERIENNUMMER: ______________________________

(Alle für einen Garantieanspruch benötigten Informationen hier aufzeichnen)

Bevor Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen, besuchen Sie bitte die NAC-Website unter www.napoleongrills.com, um ausführlichere Informationen zu Reinigung, Wartung und Pflege, Fehlerbehebung und Ersatzteile zu erhalten. Setzen Sie sich direkt mit dem Werk in Verbindung, um Ersatzteile zu bestellen und Garantieansprüche geltend zu machen. Unser Kundendienst ist zwischen 9 und 15 Uhr Eastern Standard Time erreichbar. Telefonnummer: +1-866-820-8686, Faxnummer: +1-705-727-4282. Zur Bearbeitung eines Garantieanspruchs bitte die folgenden Informationen bereithalten:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts

2. Teilenummer und –beschreibung

3. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt” ist nicht ausreichend)

4. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

In manchen Fällen kann der Kundendienstbeauftragte u. U. die Einsendung der Teile zur Überprüfung im Werk verlangen, bevor Ersatzteile ausgeliefert werden. Die Teile müssen unter Vorauszahlung aller Transportkosten und Angabe der folgenden Informationen an den Kundendienst versandt werden:

1. Modell- und Seriennummer des Geräts

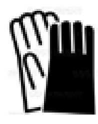
2. Vollständige Beschreibung des Problems („kaputt” ist nicht ausreichend)

3. Kaufnachweis (Fotokopie der Rechnung)

4. Autorisierungscode für die Rücksendung. Diese erhalten Sie vom Kundendienstmitarbeiter.

Beachten Sie, dass die folgenden Teile nicht unter die Garantie fallen, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren:

- Transportkosten, Courtage oder Exportzölle
- Arbeitskosten für Aus- und Einbau
- Telefonkosten für Anrufe zur Diagnose eines Problems
- Verfärbungen von Edelstahlteilen
- Teileversagen aufgrund von mangelnder Reinigung und Pflege, oder Verwendung von falschen Reinigungsmitteln (Ofenreiniger)





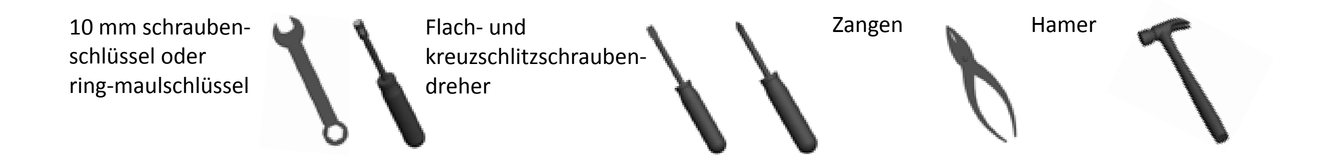
ACHTUNG! Wir empfehlen beim Entpacken des Geräts und bei der Montage Arbeitshandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen. Wir unternehmen alle Anstrengungen, den Montageprozess so problemlos und sicher wie möglich zu machen, doch bearbeitete Stahlteile haben üblicherweise scharfe Kanten und Ecken, die zu Schnittverletzungen führen können, wenn sie während der Montage unsachgemäß gehandhabt werden.

Erste Schritte

1. Alle Paneele für den Wagen, Hardware und Grilleinsatz aus dem Karton entnehmen. Haube öffnen und alle darin verpackten Komponenten entnehmen. Anhand der Stückliste sicherstellen, dass alle nötigen Teile vorhanden sind.
2. Zerstören Sie die Verpackung nicht, bevor der Grill vollständig montiert ist und zu Ihrer Zufriedenheit funktioniert.
3. Den Grill an der Stelle montieren, wo er verwendet werden soll. Legen Sie Pappe oder ein Handtuch zurecht, um während der Montage keine Teile zu verlegen oder zu beschädigen.
4. Die meisten Edelstahlteile sind ab Werk mit einem schützenden Plastikfilm versehen, der vor Montage des Grills abgezogen werden muss.
5. Folgen Sie allen Anweisungen in diesem Handbuch in der angegebenen Reihenfolge.
6. Zwei Personen sind erforderlich, um den Grillaufsatz auf den montierten Wagen zu setzen.

Bei Fragen zur Montage oder zum Betrieb des Grills, oder bei beschädigten oder fehlenden Teilen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst unter +1-866-820-8686 zwischen 9 Uhr und 15 Uhr Eastern Standard Time.

Erforderliche werkzeuge für die montage (werkzeuge nicht enthalten)

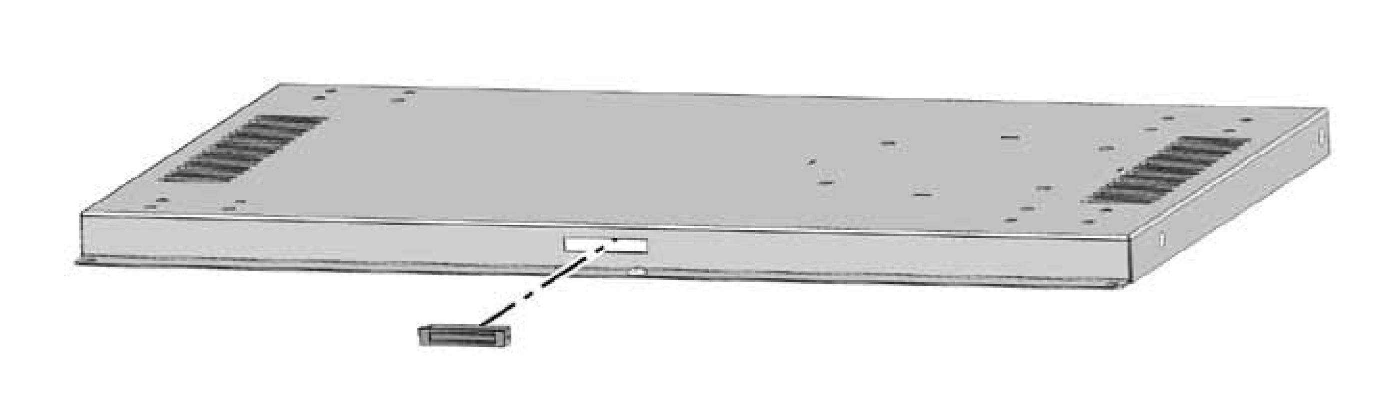


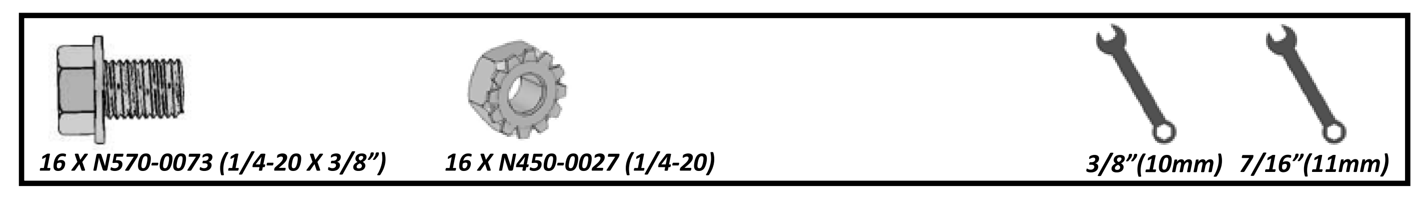


1 X N430-0002

1. Installation der Magneten

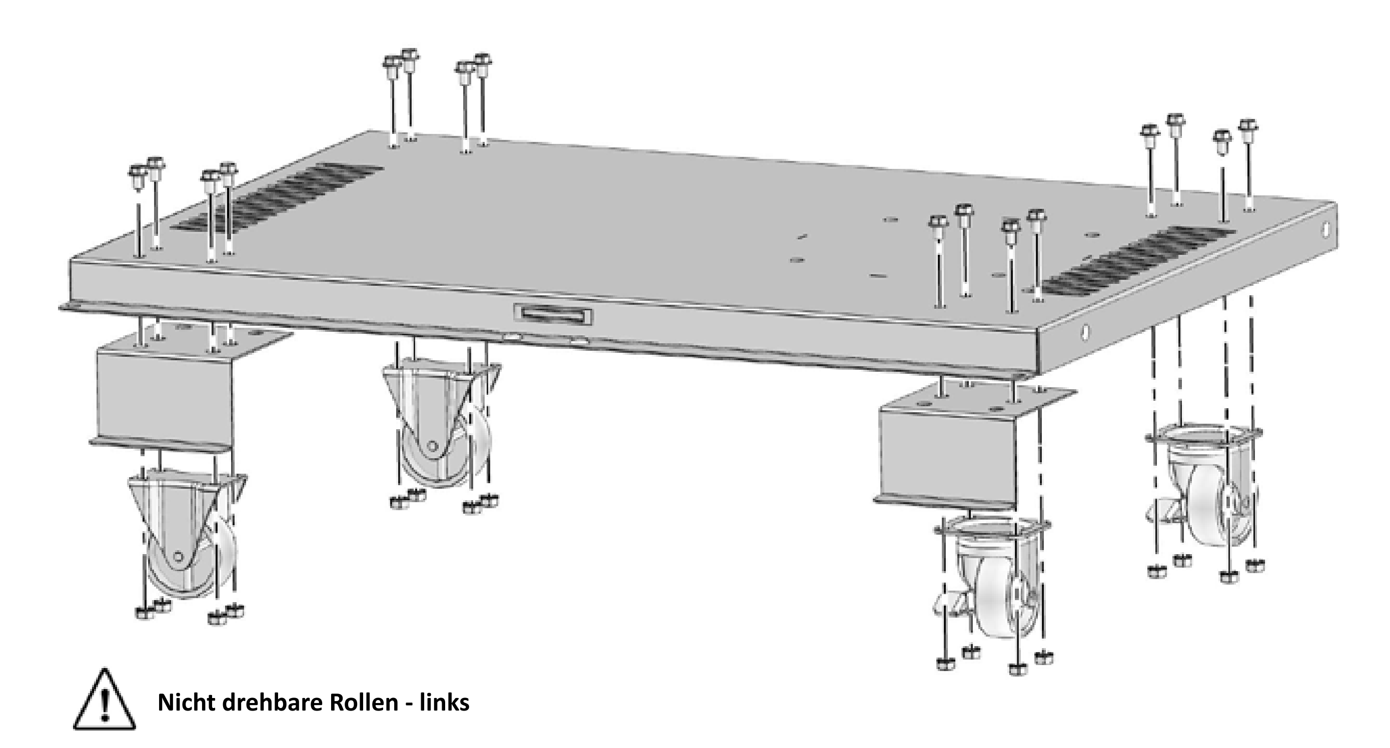
Magnete in die Schlitze an der Vorderseite des untersten Regalbodens einstecken und einschnappen lassen.





2. Installation der Lenkrollen

Jede der vier Lenkrollen mit vier 1/4 - 20 X 3/8”-Schrauben und vier 1/4-20 Sperrmuttern befestigen. Anschlagwinkel unterhalb der vorderen Lenkrollen anbringen, wie unten abgebildet. Festziehen.



Nicht drehbare Rollen - links



3. Installation der linken und rechten Seitenpaneele des Wagens

Die Seitenpaneele des Wagens mit den Schlitzen nach oben installieren. Hierzu das Seitenpaneel auf den unteren Regalboden aufsetzen und ausrichten, bis die Löcher übereinander liegen. Mit vier Nr. 14 x 1/2»-Schrauben befestigen.

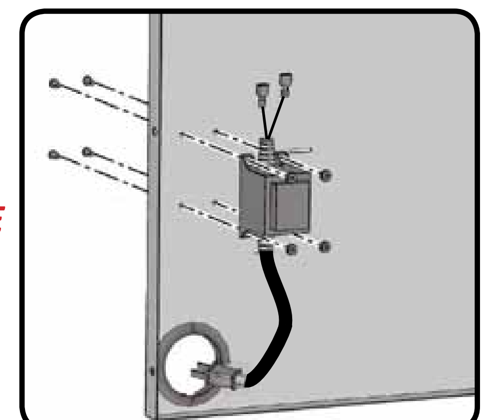


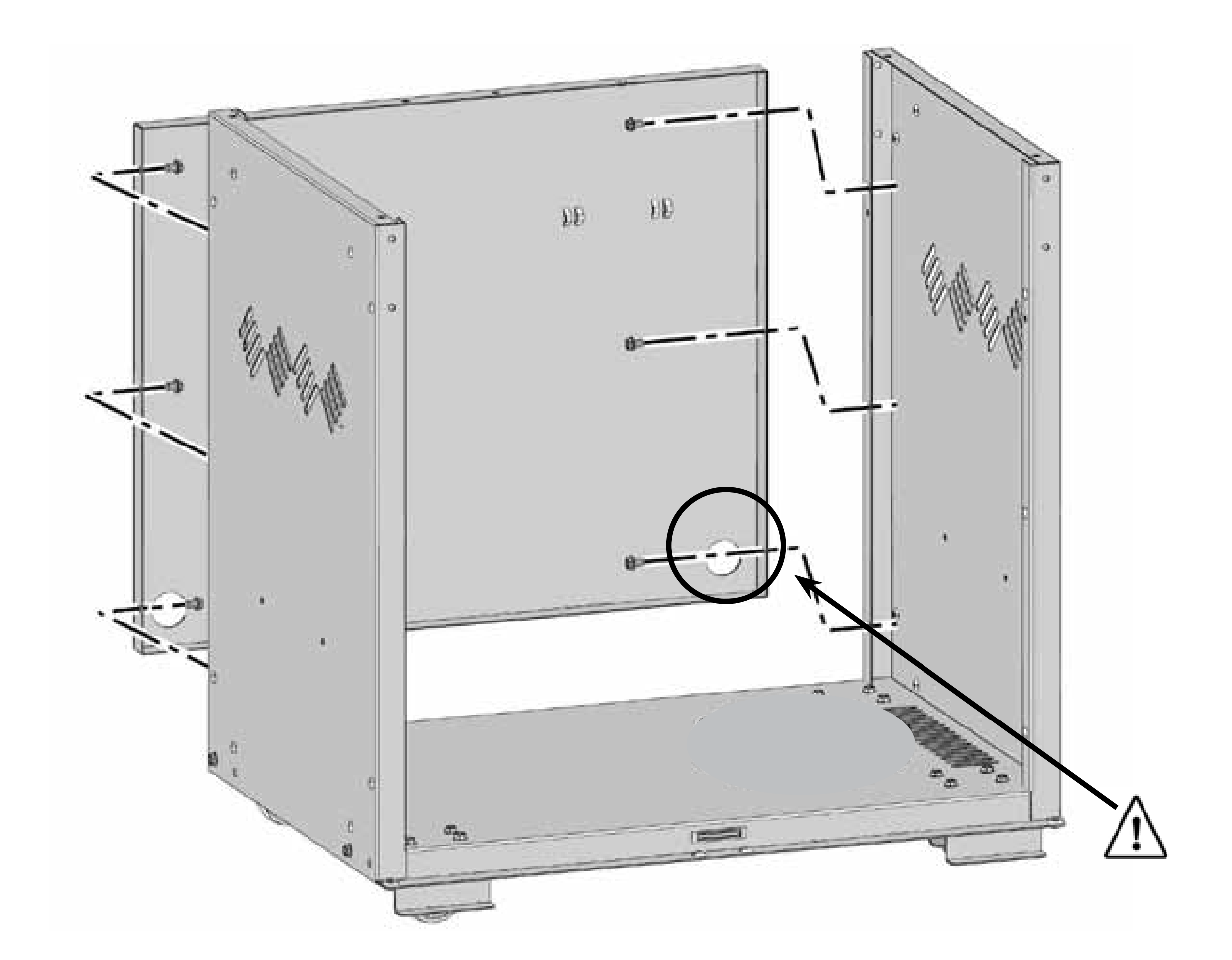
4. Installation des rückseitigen Transformers/Wagenpaneels

Transformator mit vier M4 x 8-mm-Schrauben und vier M4-Sperrmuttern am rückseitigen Paneel installieren (wie abgebildet). Netzkabel durch die Gummi-Durchführungsdichtung im rückseitigen Paneel verlegen.

Rückseitiges Wagenpaneel zwischen den beiden Seitenpanelen einpassen und dabei sicherstellen, dass sich das große Loch rechts unten befindet, wie abgebildet. Mit sechs Nr. 14 x 1/2“-Schrauben befestigen (drei auf jeder Seite).

LE485RSIB MODELLE

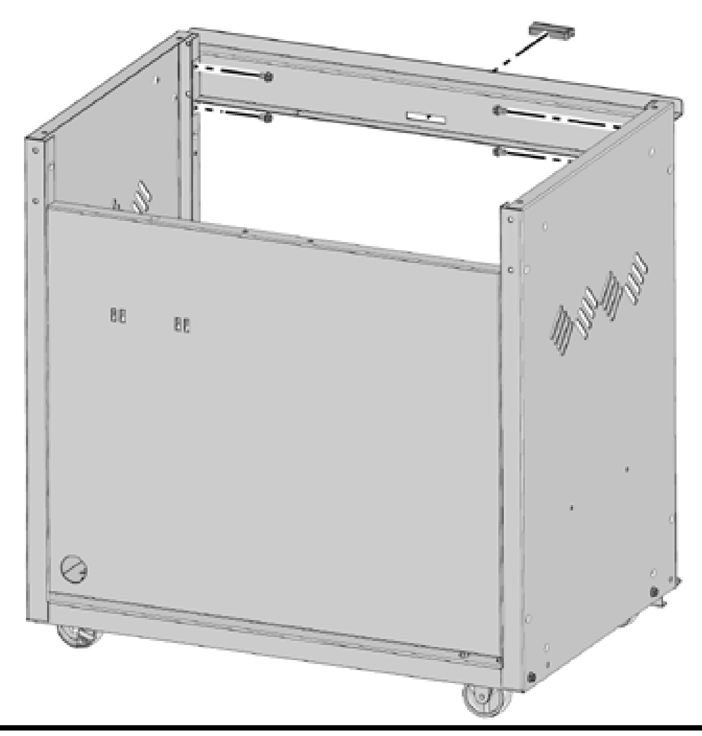


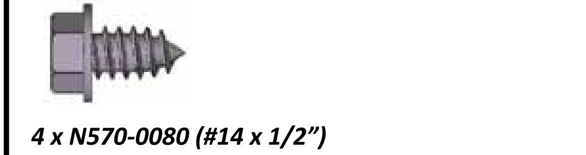


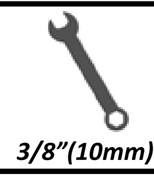


5. Installation der Vorderschrank – Stabilisierungsleiste

Die obere Leistenbaugruppe mit vier Nr. 14 x 1/2” - Schrauben an der Vorderseite der Seitenpaneele befestigen. Alle Schrauben zunächst nur lose anziehen und erst festdrehen, wenn der Schrank richtig montiert und ausgerichtet ist.

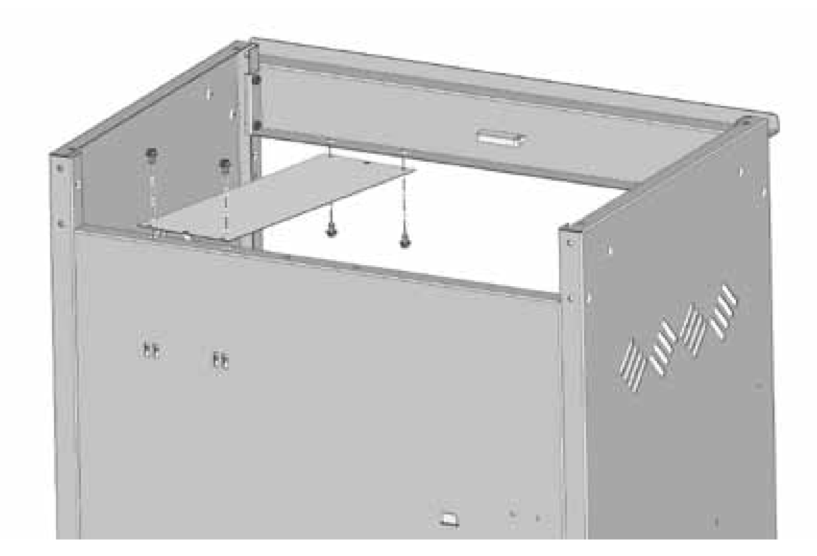


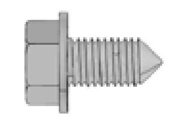




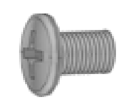
6. Installation des Hitzeschilds

Hitzeschild für den Propangastank über dem Propangasflaschen-Ring befestigen. Ein Ende unter der Lippe des rückseitigen Panels befestigen und das andere Ende an der Unterseite der Vorderschrank-Stabilisierungsleiste befestigen.

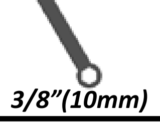




4 x N570-0091 (1/4-20 X 1/2”)



2 x W570-0098 (#8 - 32 x 3/8”)



3/8”(10mm)

7. Installation der Grillaufsatzes

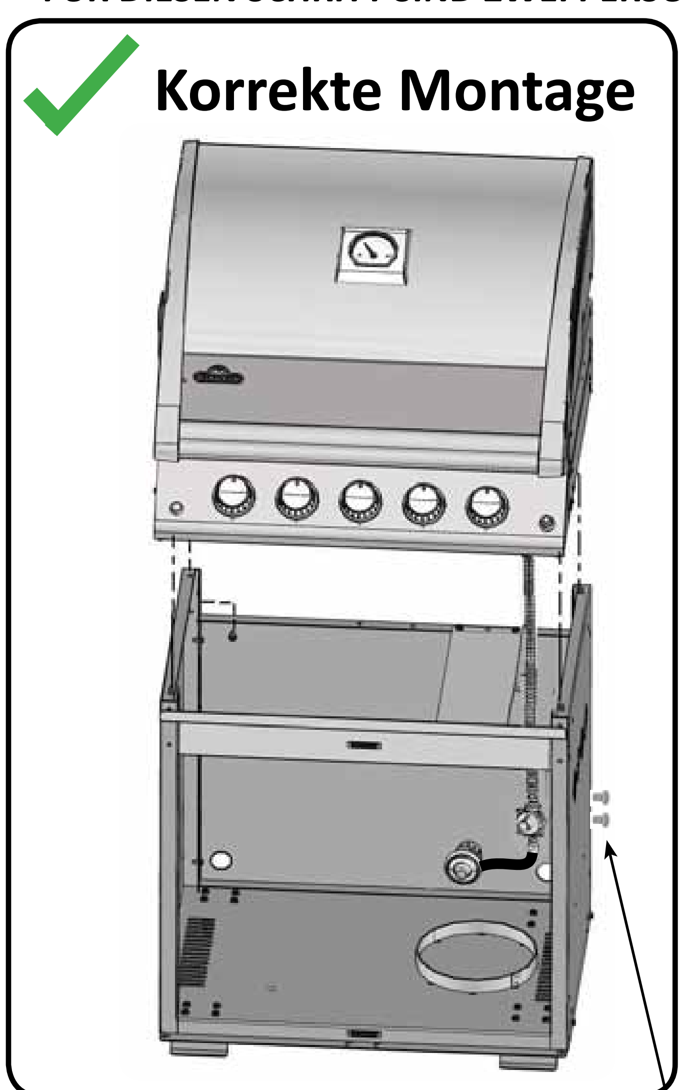
L485RSIB-MODELLE – Mit integrierter Beleuchtung Zur Vermeidung von Schwierigkeiten bei der Montage des Grillaufsatzes zunächst den Kabelbinder entfernen, mit dem die Kabel-Verbindungselemente befestigt sind. (Den Kabelbinder vorsichtig durchschneiden, um die Kabel nicht zu beschädigen.) Darauf achten, dass durch den Wagen geführte Kabel nicht zwischen Grillaufsatz und Schrank eingeklemmt werden, wenn der Grillaufsatz montiert wird.

Zur Vermeidung von Schwierigkeiten bei der Montage des Grillaufsatzes zunächst den Kabelbinder entfernen, mit dem der Druckregler/Anschluss unterhalb der Bedienleiste befestigt ist. Der Kabelbinder wird vor der Auslieferung ab Werk angebracht, um den Schlauch des Druckreglers vor Beschädigung zu schützen und ist nicht weiter erforderlich. (Den Kabelbinder vorsichtig durchschneiden, um den Schlauch nicht zu beschädigen.) Sicherstellen, dass sich der Druckregler in dem schmalen Raum zwischen dem Tank-Hitzeschild und der rechten Schrankseite befindet.

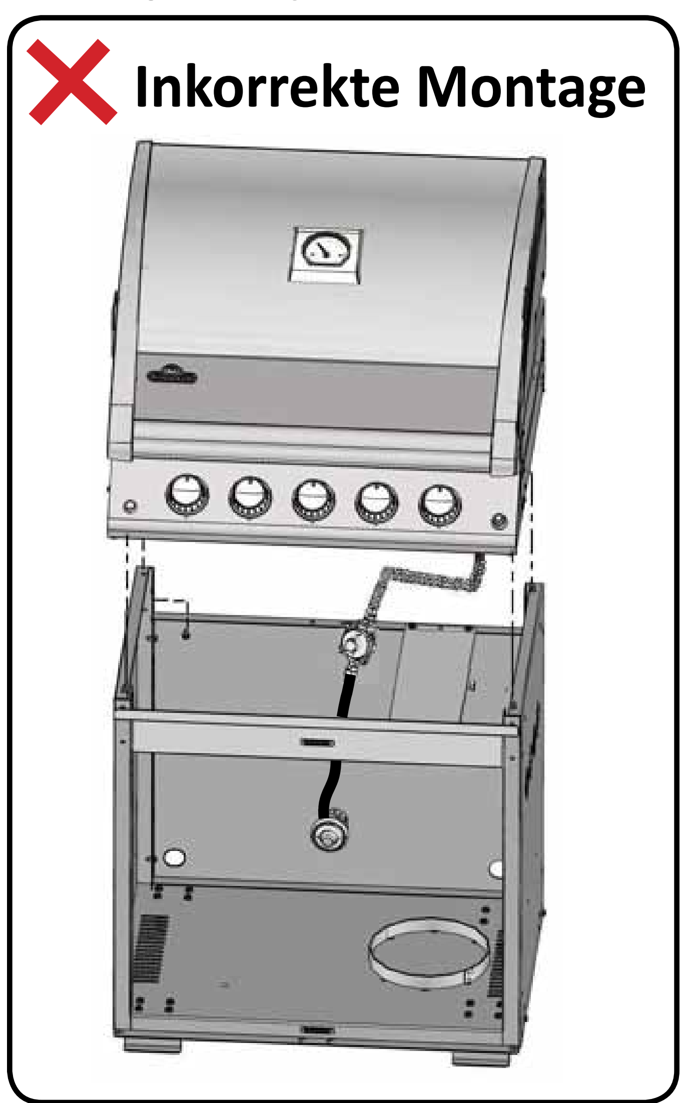
Den Grillaufsatz anheben und so auf den montierten Wagen platzieren, dass die oberen Löcher der Seitenpaneele genau unter den Löchern des Aufsatzes liegen. Von der Innenseite mit vier 1/4-20 x 1/2“-Schrauben (zwei pro Seite) festdrehen.

FÜR DIESEN SCHRITT SIND ZWEI PERSONEN ERFORDERLICH

Korrekte Montage

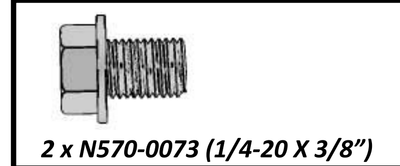


Inkorrekte Montage



Druckregler mit zwei 8-32 x 3/8”-Schrauben festdrehen.

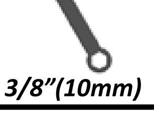
Gasflaschen mit einem Gewicht von 7 kg oder mehr außerhalb des Schranks (unter dem rechten Seitenregal) ebenerdig aufstellen. Die Schlauchinstallation muss durch die vorgestanzte Öffnung im rechten Seitenpaneel erfolgen.



2 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8")



1 x N640-0001



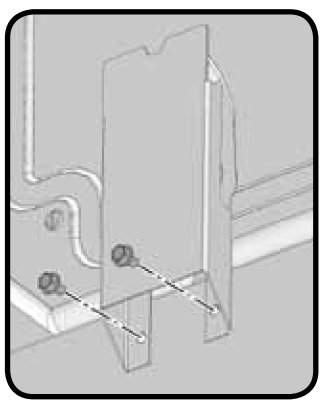
3/8"(10mm)

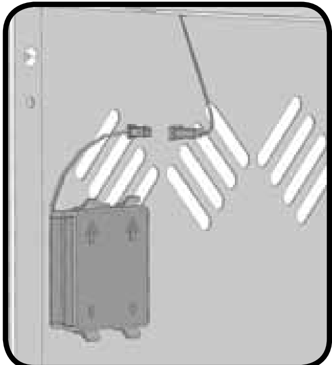
8. Installation des Transformators/Drehspieß (RSIB-MODELL)

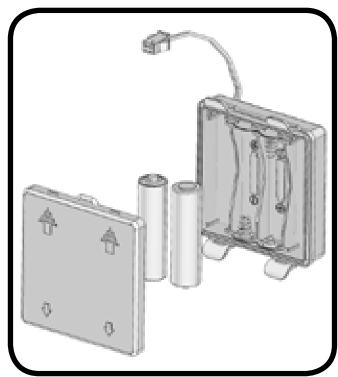
Die beiden Lampen-Kabelanschlüsse mit den Transformator-Kabelanschlüssen verbinden. Die Halterung für den Drehspieß wie abgebildet mit zwei 1/4-20 x 3/8"-Schrauben an der linken Seite des Grillgeräts montieren.

Installation des Batteriefachs/Drehspieß (RSB-MODELL)

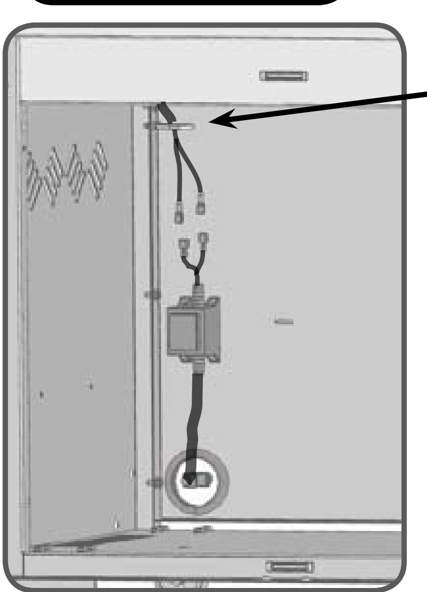
Das Batteriefach mit dem beiliegenden Magnet am linken Seitenpaneel unterhalb der Lüftungsschlitze anbringen. Das LED-Kabel (Beleuchtung) unterhalb der Bedienleiste mit dem Kabel des Batteriefachs verbinden. Die Halterung für den Drehspieß wie abgebildet mit zwei 1/4-20 x 3/8"-Schrauben an der linken Seite des Grillgeräts montieren.









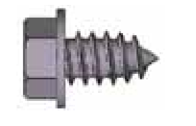
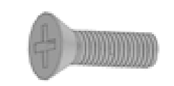
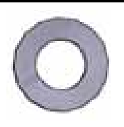
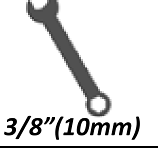




Lampen-Kabel mit dem mitgelieferten Schlauchhalter-Clip am Seitenpaneel befestigen.



LE485RSIB MODELLEN

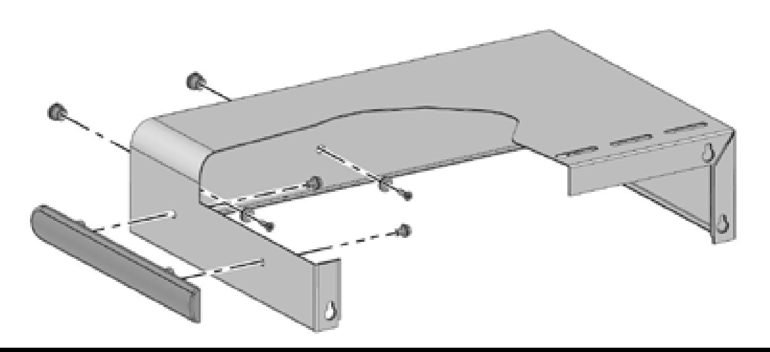
 4 x N570-0080 (#14 x 1/2”)	 4 x N570-0088 (10-24 X 1/2”)	 4 x N735-0007 (1/4”)	 3/8”(10mm)

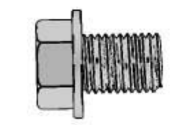
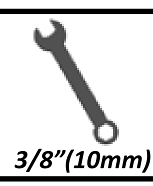
LE485/LE485RSB MODELLEN

9. Montieren der Griffe an der Seitenablage

Schutzfilm von Seitenablage abziehen. Griff wie gezeigt mit zwei Nr. 14 x 1/2“-Schrauben an der Vorderseite der Seitenpaneele befestigen. Mitgelieferte Utensilien halter mit zwei 10-24 x 1/2“-Schrauben an den Seiten der Seitenpaneele befestigen.

ACHTUNG! Schrauben nicht zu fest anziehen, da dies zum Brechen des Griffs führen kann.

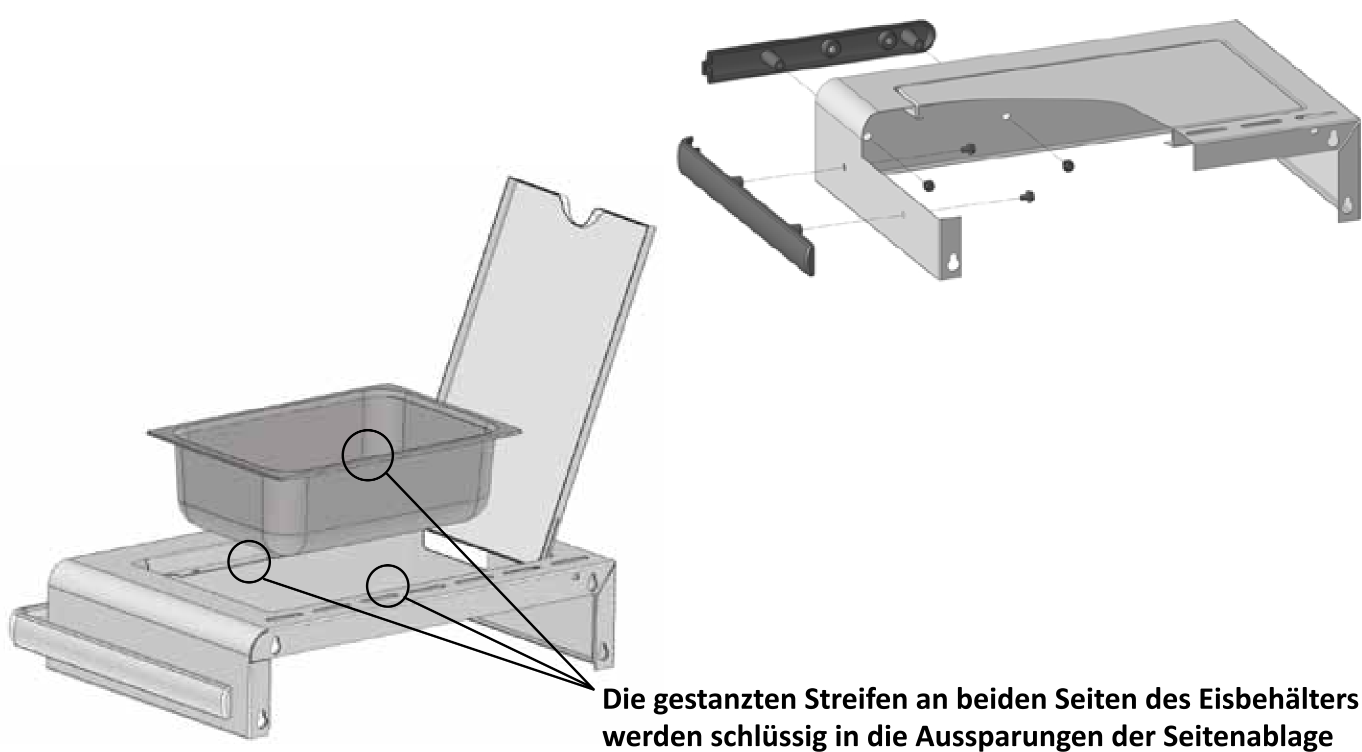


 8 x N570-0073 (1/4-20 X 3/8”)	 3/8”(10mm)

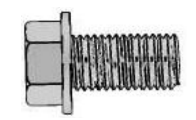
LE485RSIB MODELLEN

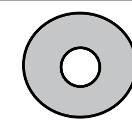
9. Montieren der Griffe an der Seitenablage

Schutzfilm von Seitenablage abziehen. Griffe wie gezeigt mit acht 1/4-20 x 3/8”-Schrauben an der Seitenablage befestigen.



Die gestanzten Streifen an beiden Seiten des Eisbehälters werden schlüssig in die Aussparungen der Seitenablage eingesetzt.

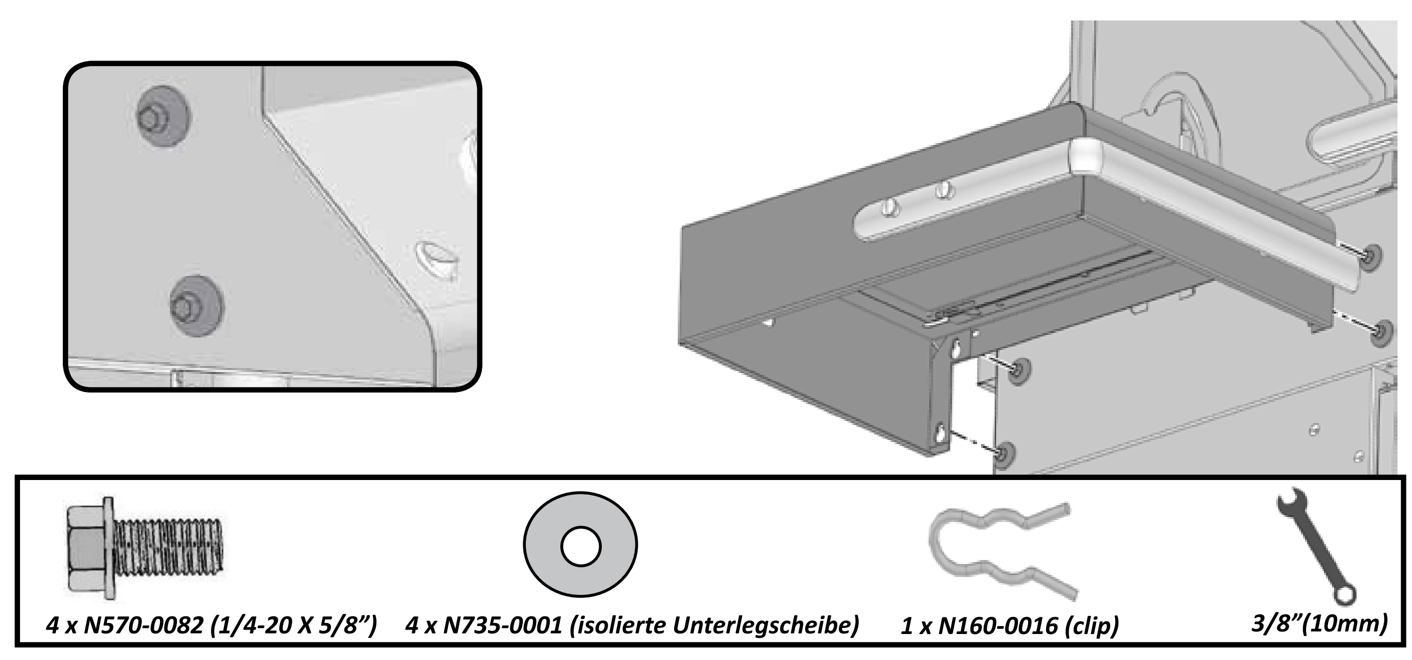




4 x N570-0082 (1/4-20 X 5/8")   *4 x N735-0001 (isolierten Unterlegscheibe)*   *3/8"(10mm)*

10. Installation der Seitenablage

Vier 1/4-20 x 5/8-Schrauben mit Belegscheiben in die Löcher mit Gewinde an der Seite des Grillaufsatzes einschrauben, aber nicht ganz festdrehen. Komplett montierte Seitenablage über die Schraubenköpfe schieben und Schrauben festdrehen.

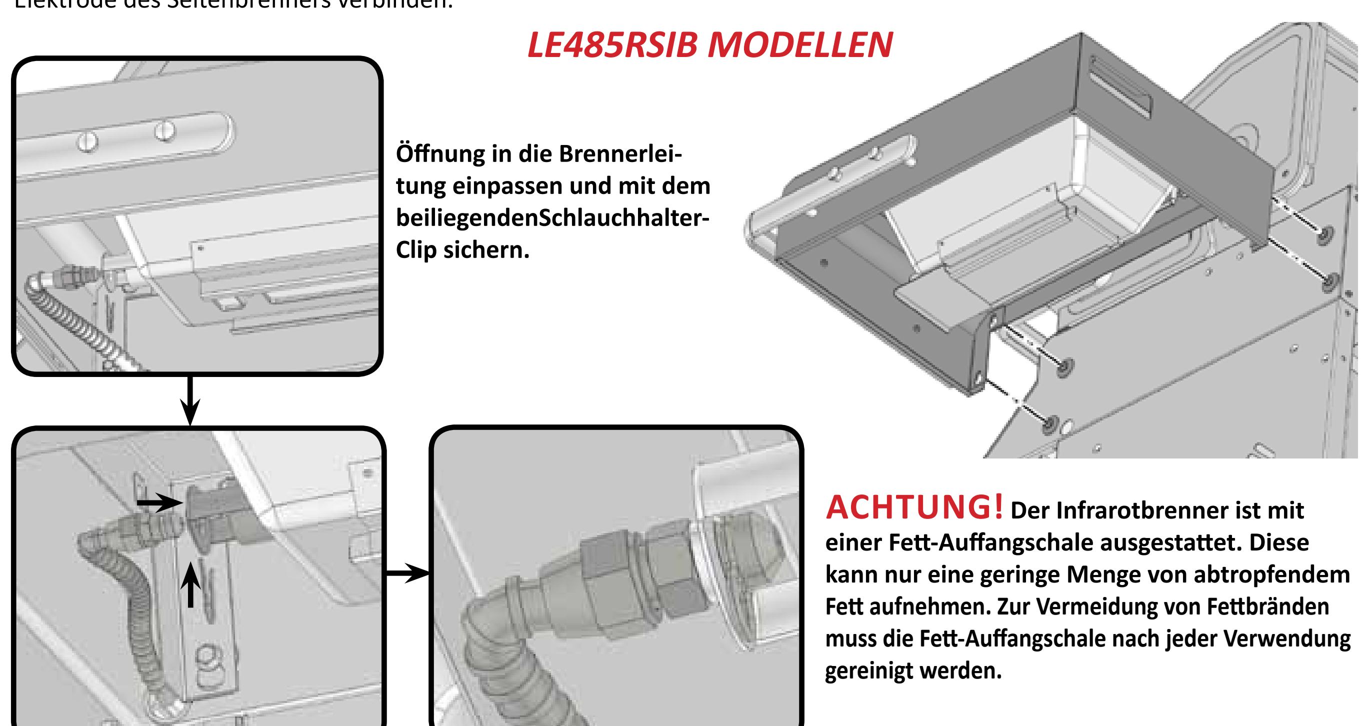


4 x N570-0082 (1/4-20 X 5/8")   *4 x N735-0001 (isolierte Unterlegscheibe)*   *1 x N160-0016 (clip)*   *3/8"(10mm)*

11. Installation des Seitenbrenners

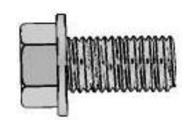
Vier 1/4-20 x 5/8»-Schrauben mit Belegscheiben in die Löcher mit Gewinde an der Seite des Grillaufsatzes einschrauben. Nicht ganz festdrehen. Komplett montierten Seitenbrenner über die Schraubenköpfe schieben und Schrauben festdrehen. Öffnung in die Brennerleitung einpassen und mit dem beiliegenden Schlauchhalter-Clip sichern. Draht vom Verteiler mit der Elektrode des Seitenbrenners verbinden.

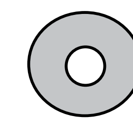
LE485RSIB MODELLEN

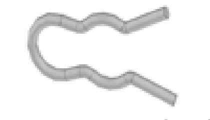


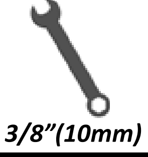
Öffnung in die Brennerleitung einpassen und mit dem beiliegendenSchlauchhalter-Clip sichern.

ACHTUNG! Der Infrarotbrenner ist mit einer Fett-Auffangschale ausgestattet. Diese kann nur eine geringe Menge von abtropfendem Fett aufnehmen. Zur Vermeidung von Fettbränden muss die Fett-Auffangschale nach jeder Verwendung gereinigt werden.


4 x N570-0082 (1/4-20 X 5/8”)

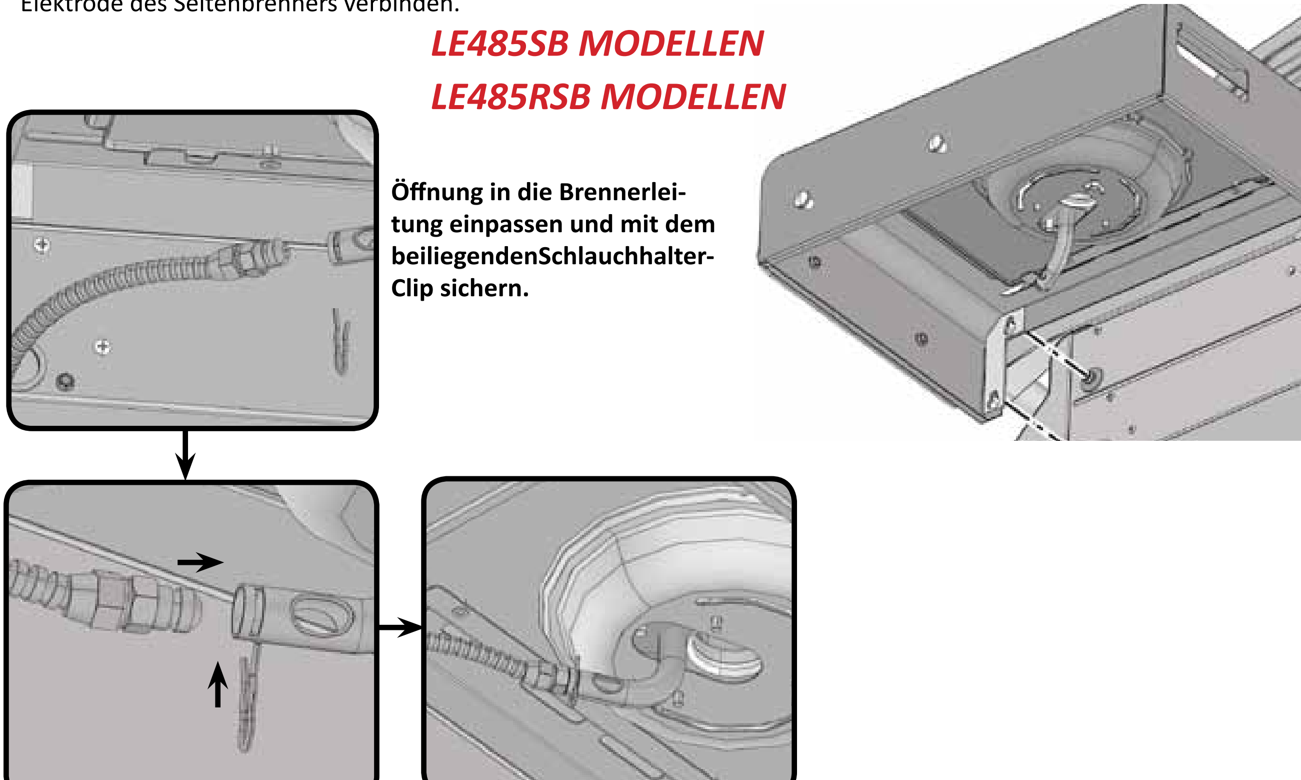

4 x N735-0001 (isolierte Unterlegscheibe)


1 x N160-0016 (clip)

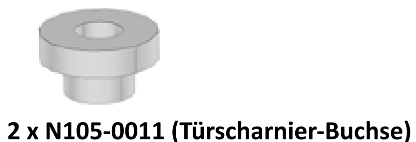

3/8”(10mm)

11. Installation des Seitenbrenners

Vier 1/4-20 x 5/8»-Schrauben mit Belegscheiben in die Löcher mit Gewinde an der Seite des Grillaufsatzes einschrauben. Nicht ganz festdrehen. Komplett montierten Seitenbrenner über die Schraubenköpfe schieben und Schrauben festdrehen. Öffnung in die Brennerleitung einpassen und mit dem beiliegenden Schlauchhalter-Clip sichern. Draht vom Verteiler mit der Elektrode des Seitenbrenners verbinden.




4 x N570-0080 (#14 x 1/2")


2 x N105-0011 (Türscharnier-Buchse)


3/8"(10mm)

12. Installation der Schranktür

Türgriff an der Türvorderseite mit zwei #14 x 1/2»-Schrauben.

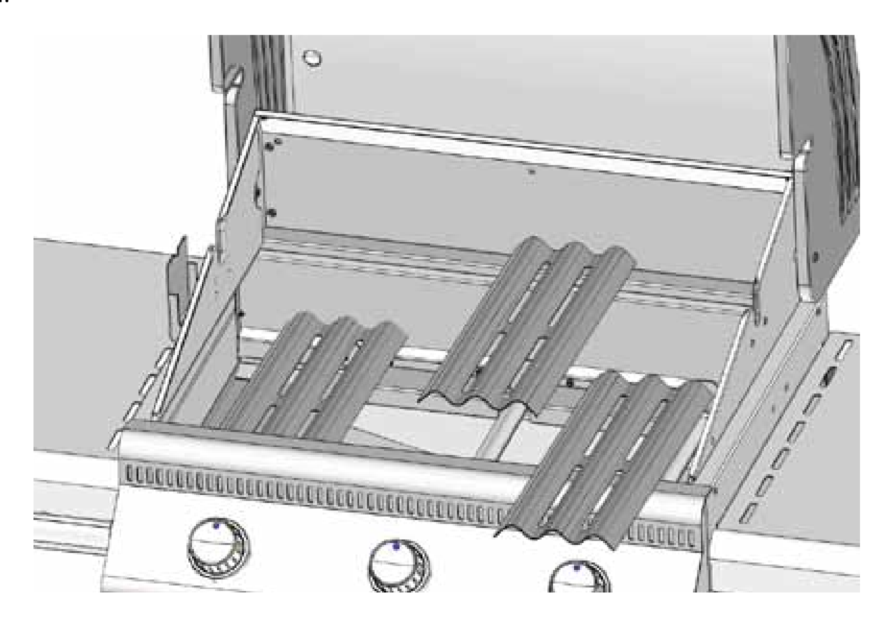
Drehstange durch das Loch an der inneren Türoberseite führen. Tür mit einer Hand halten und Drehstange in das das Loch an der Unterseite des Vorderträgers führen. Wenn die Drehstange sicher eingeführt ist, abwärts durch das Loch an der Türunterseite in die Türscharnier-Buchse im unteren Regalboden gleiten lassen.

ACHTUNG! Schrauben nicht zu fest anziehen, da dies zum Brechen des Griffs führen kann.

BUCHSE

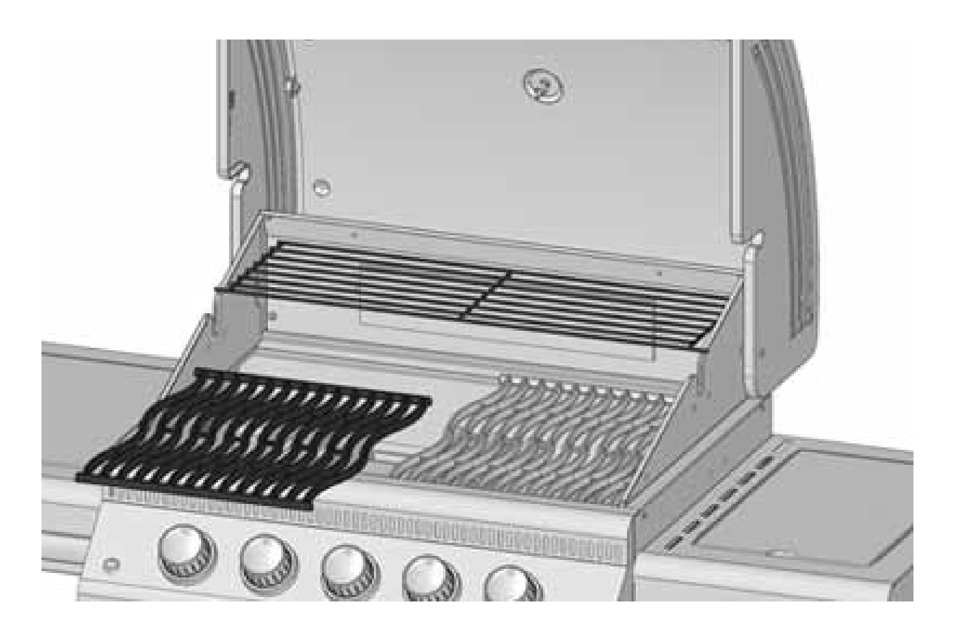
13. Installation von Glühplatte

Glühplatte in Grilleinsatz einsetzen, jeweils eine über jedem Rohrbrenner, mit den Schlitzen nach unten, damit tropfendes Fett ablaufen kann.



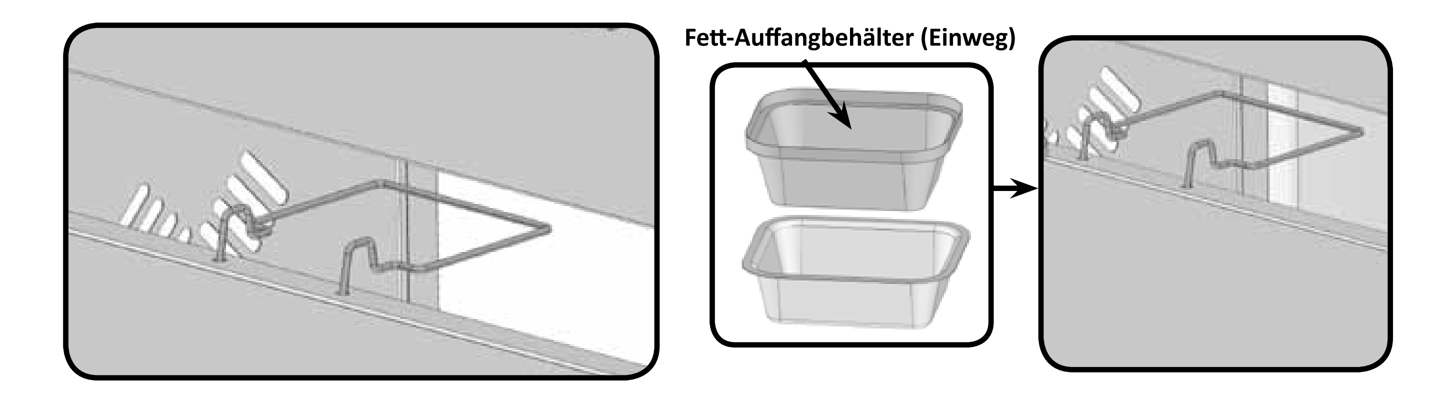
14. Installation Grill und Warmhalterost

Grillroste und Warmhalterost wie gezeigt in den Aufsatz einsetzen. Warmhalterost auf den Winkelhaltern im Haubeninnern ablegen und Grillroste auf die rückseitige und vordere Lippe des Grillaufsatzes auflegen.



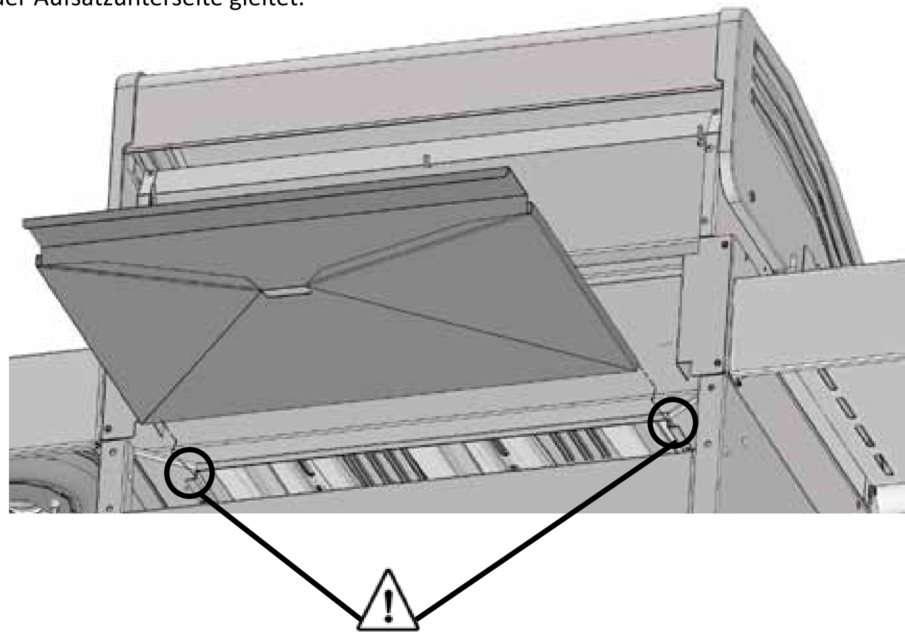
15. Installation des Fett-Auffangbehälters und Halters

Den Halter für den Fett-Auffangbehälter in die beiden Löcher in der Mitte des rückseitigen Panels einstecken. Den Aluminium-Fett-Auffangbehälter in den Halter einsetzen.



16. Installation der Auffangschale

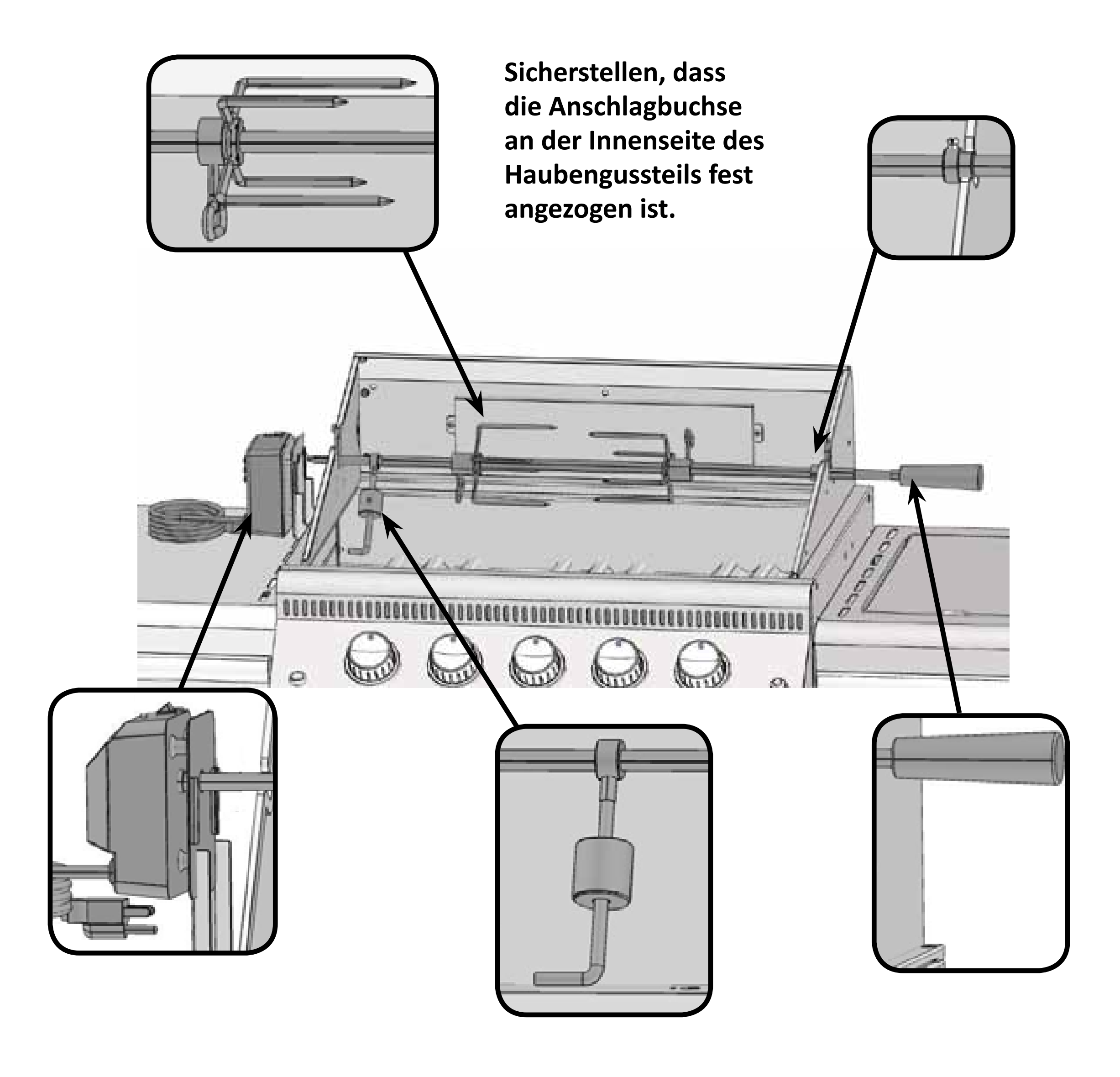
Auffangschale in die Rückseite des Grillaufsatzes einschieben (wie gezeigt). Sicherstellen, das die Auffangschale leichtgängig auf den Schienen an der Aufsatzunterseite gleitet.



Anweisungen für die Montage des Drehspieß-Sets

(optionale)

Komponenten des Drehspieß-Sets wie gezeigt montieren.



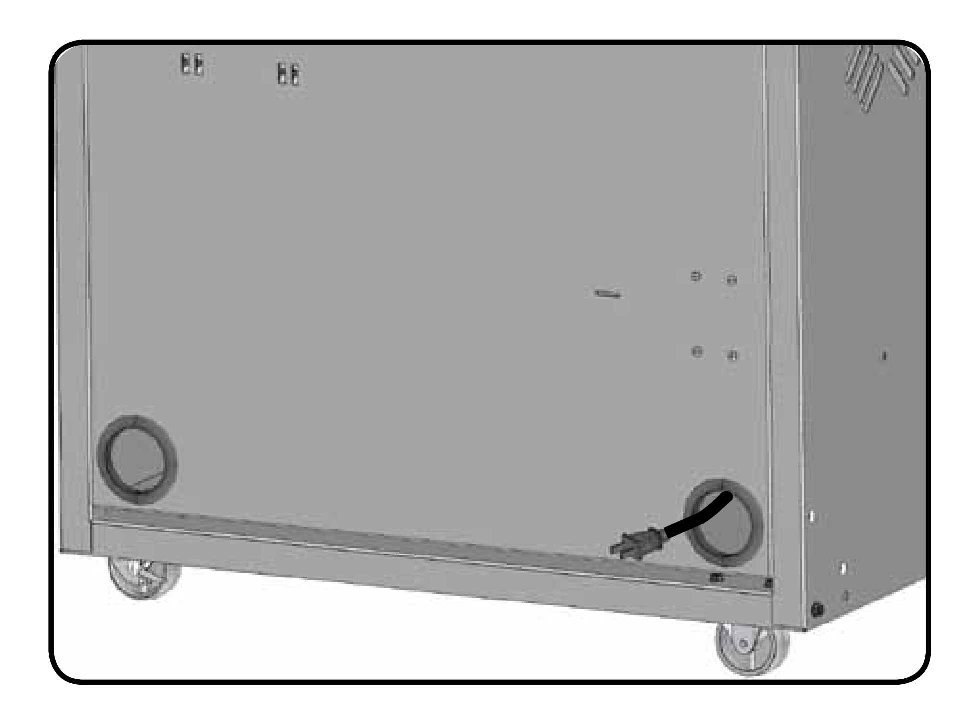
Strominstallation für die integrierte Beleuchtung

(Nur für 485RSIB-MODELLE)

ACHTUNG! Um sich gegen Stromschlag zu schützen, schließen Sie dieses Gasgrillgerät für den Außengebrauch nur an einen Stromkreis mit GFI-Schutz (Ground Fault Interrupt = Unterbrechung bei Erdschluß) an.

Transformatorkabel mit einem geerdeten Elektrokabel verbinden, um die integrierte Beleuchtung mit Strom zu versorgen. Die integrierte Beleuchtung kann mit dem Lichtschalter auf der Bedienleiste ein- und ausgeschaltet werden.

- Sicherstellen, dass das Kabel für die VERWENDUNG IM FREIEN geeignet und entsprechend gekennzeichnet ist.
- Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Elektrokabel nicht im Gehbereich verlegen.
- Stromkabel nicht vom Rand eines Tisches herunter hängen oder mit heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.



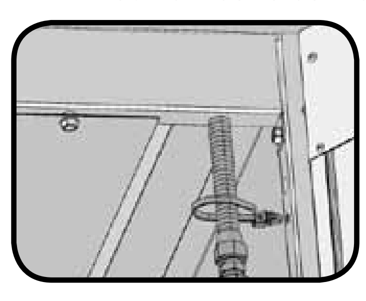


Nur Für Propangas – Korrekter Schlauchanschluss





Sicherstellen, dass sich der Druckregler in dem schmalen Raum zwischen dem Tank-Hitzeschild und der rechten Schrankseite befindet.



Schlauch Mit Dem Mitgelieferten Schlauchhalterclip Am Seitenpanel Befestigen.

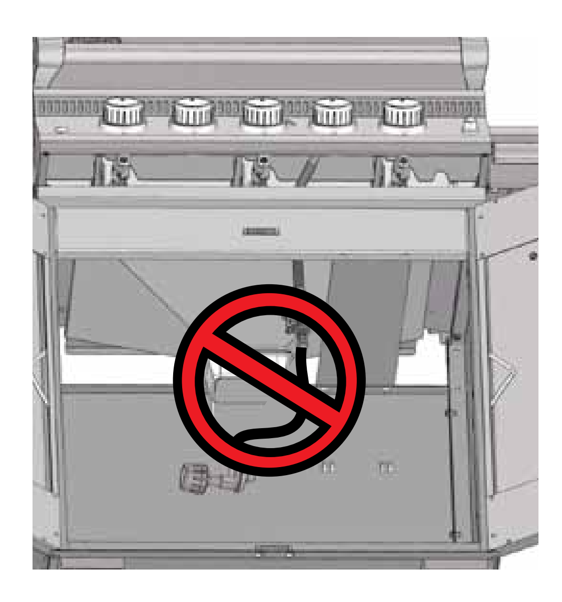


Nur Für Propangas – Inkorrekter Schlauchanschluss

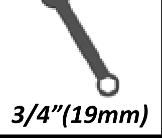


ACHTUNG – FEUERGEFAHR

Der Schlauch des Druckreglers muss so angebracht sein, dass der Schlauch keinen Kontakt mit der Unterseite des Grills oder der Auffangschale hat. Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Bränden führen.



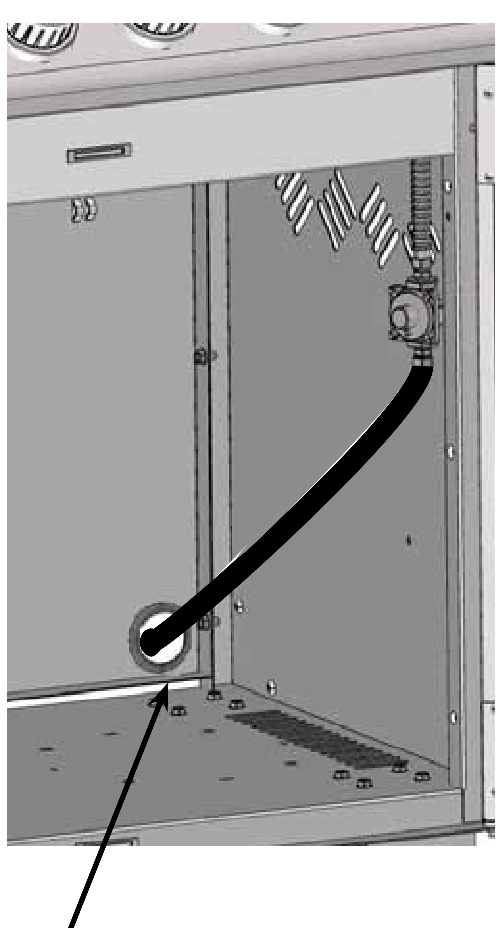

1 x N640-0001

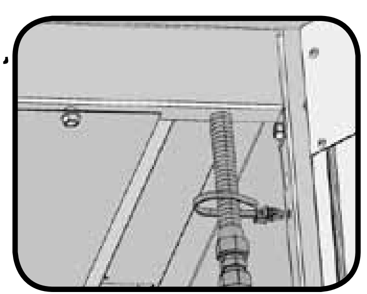

3/4"(19mm)

Nur Erdgas – Korrekter Schlauchanschluss



WARNUNG! Die Installation muss von einem lizenzierten Gasinstallateur durchgeführt werden und alle Anschlüsse müssen vor Inbetriebnahme des Grills auf Gaslecks überprüft werden.





Schlauch Mit Dem Mitgelieferten Schlauchhalterclip Am Seitenpanel Befestigen.

Buche ist ab Werk vorinstalliert.

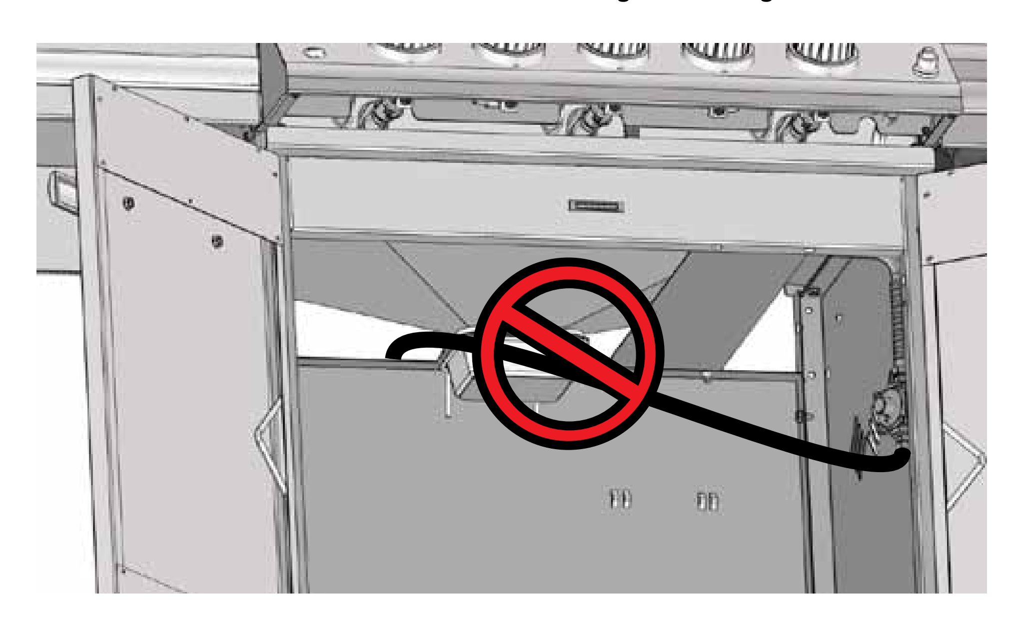
Nur Erdgas – Inkorrekter Schlauchanschlus



ACHTUNG – FEUERGEFAHR

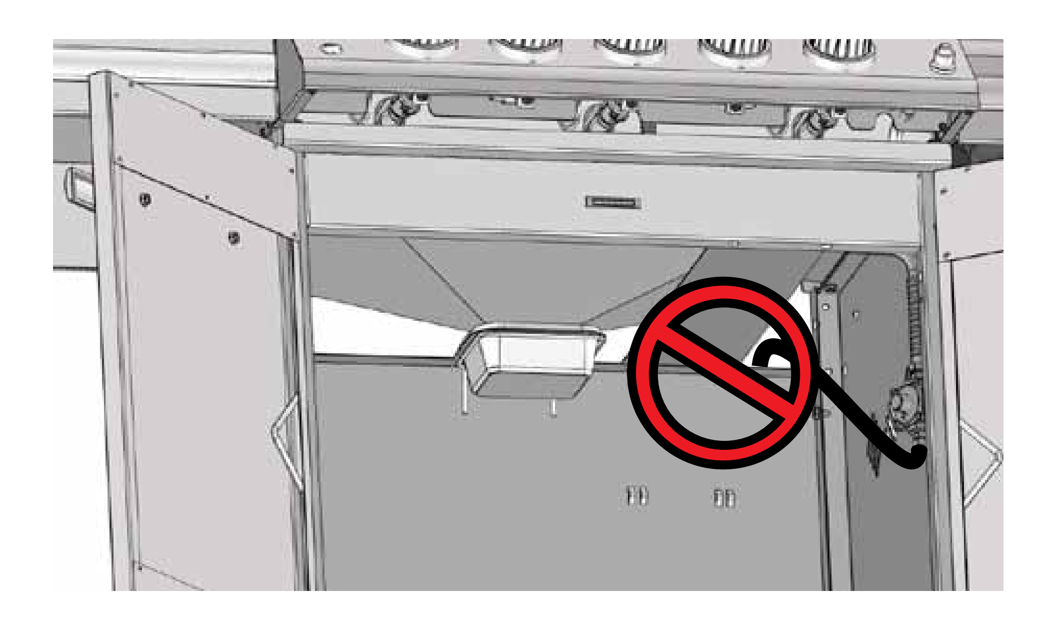


WARNUNG! **Schlauch nicht unterhalb der Auffangschale verlegen.**





WARNUNG! **Schlauch nicht über die Oberseite der hinteren Abdeckung verlegen.**

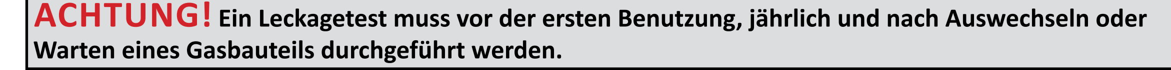




WARNUNG! **Den Schlauch von heißen Oberflächen fernhalten. Schmelzen des Schlauchs kann zu Bränden führen.**

Anleitung Für Die Leckageprüfung




ACHTUNG! Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden.


ACHTUNG! Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen.





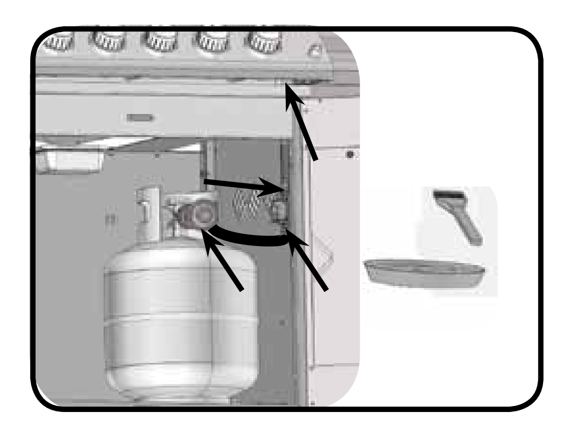
Leckageprüfung: Ein Leckagetest muss vor der ersten Benutzung, jährlich und nach Auswechseln oder Warten eines Gasbauteils durchgeführt werden. Während der Prüfung ist Rauchen verboten. Alle Zündquellen sind zu entfernen. Die zu prüfenden Stellen sind auf der *Leckageprüfzeichnung* aufgeführt.
Alle Brenner abstellen. Flaschenventil aufdrehen.

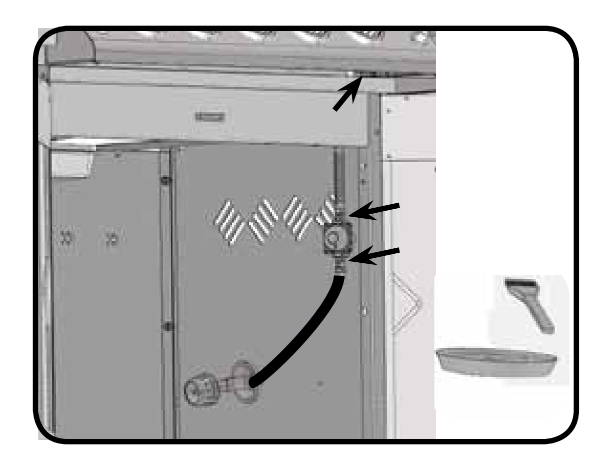
Seifenwasser (halb Wasser, halb Flüssigseife) auf alle Anschlüsse und Verbindungen an Regler, Schlauch, Verteiler und Ventile auftragen.

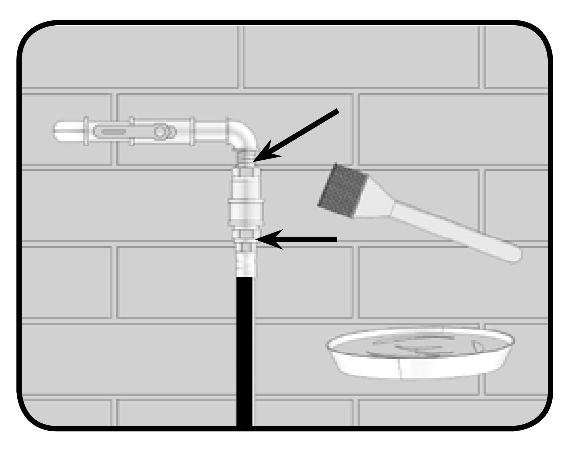
Leckagen werden durch Blasenbildung angezeigt. Leckage durch Festdrehen des Anschlusses oder Austausch des Teils durch ein vom Händler empfohlenes Teil beseitigen.

Bleibt die Leckage bestehen, Flaschenventil zudrehen, Regler abnehmen und Grill vom Gaslieferanten oder Händler untersuchen lassen. Das Gerät darf erst wieder benutzt werden, wenn die Leckage behoben ist.

Gaszufuhr abstellen.







LE485SB Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	LE485SB
1	N135-0038G	Linkes Hauben-Gussteil	x
2	N135-0039G	Rechtes Hauben-Gussteil	x
3	N335-0050	Edelstahl-Haubeneinsatz	x
4	N585-0066	Hitzeschild Haube	x
5	N510-0010	Schwarzer Silikon-Haubenanschlagschutz	x
6	N685-0006	Thermometer	x
7	N385-0129	NAPOLEON logo	x
8	W450-0005	Logo-Federclip	x
9	N010-0652	Haubengriff	x
10	N080-0252G	Abdeckung Griff	x
11	N570-0015	Hauben-Pivotschraube	x
12	N570-0073	Nr. 1/4-20 X 3/8”-Schraube	x
13	N735-0003	1/4»-Federring	x
14	N570-0080	Nr. 14 x 1/2»-Schraube	x
15	N570-0013	Nr. 8 x 5/8»-Schraube	x
16	N520-0028K	Warmhalterost	x
17	N475-0270K	Grillaufsatz, rechts	x
18	N035-0101	Grillaufsatz, rechte Seite	x
19	N570-0093	Nr. M4 x 8mm Schraube	x
20	N450-0032	Sperrmutter M4	x
21	N035-0102K	Grillaufsatz, Rückseite	x
22	N200-0093S	Grillaufsatz, rückseitige Abdeckung	x
23	N570-0008	Nr. 8 x 1/2» Schraube	x
24	N475-0269K	Grillaufsatz, links	x
25	N035-0100	Grillaufsatz, linke Seite	x
26	N475-0267	Drehspießhalterung	x
27	N305-0063	Grillroste	x
	N370-0597	Grillroste – Edelstahlstäbe	ac
28	N305-0057K	Glühplatte	x
29	N080-0250	Befestigung für Hauptbrenner	x
30	N100-0036	Hauptbrenner	x
31	N215-0008	Fettabweiser, Grillaufsatz rechts	x
32	N010-0501-M08	Auffangschale	x
33	N735-0001	Isolierte Unterlegscheibe	x
34	N570-0082	Nr. 1/4-20 X 5/8”-Schraube	x
35	N010-0643-M06	Edelstahl-Seitenablage - links	x
36	N340-0006	Werkzeughaken-Seite Regal	x
37	N570-0088	Nr. 10-24 x 1/2»-Schraube	x
	N735-0007	1/4»-Federring	x
38	N380-0016R	Bedienelement	x
39	N051-0006	Bedienelement-Einfassung	x
40	N010-0663	Verteiler-Baugruppe inkl. Ventile	n
	N010-0664	Verteiler-Baugruppe inkl. Ventile	p
41	N120-0011	Abschlusskappe für Seitenablage, links	x
42	N585-0065	Hitzeschild	x
43	N035-0103K	Grillaufsatz, Vorderseite	x

LE485SB Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	LE485SB
44	N120-0012	Abschlusskappe für Seitenablage, rechts	x
45	N325-0062	Seitenablage - Griff	x
46	N475-0277-GB-DE	Bedienleiste	x
47	N655-0124S	Stabilisierungsleiste für Vorderschrank	x
48	N475-0236S	Linkes / Rechtes Panel für Seitenschrank	x
49	N160-0014	Fett-Auffangbehälter	x
50	N185-0001	Ersatz-Fett-Auffangbehälter	x
	N710-0062	Ersatz-Fett-Auffangbehälter	ac
52	N475-0271S	Rückseitiges Panel für Wagen	x
55	N555-0036	Türdrehstange	x
56	N010-0637S	Wagentür-Baugruppe	x
57	N105-0011	Türscharnier-Buchsen	x
58	N570-0080	Nr. 14 x 1/2»-Schraube	x
59	N570-0073	Nr. 1/4-20 X 3/8”-Schraube	x
60	N450-0027	Sperrmutter 1/4-20	x
61	N080-0212S	Befestigungen (zur Stabilisierung)	x
62	N130-0013	Nicht Drehbare Lenkrollen	x
63	N130-0012	Drehbare Lenkrollen	x
64	N585-0064P	Hitzeschild	x
65	N590-0147S	Unterer Regalboden	x
66	N430-0002	Magnetschnapper	x
67	N255-0027	Überwurfmutter 3/8» - 3/8»	x
68	N720-0044	Verteiler-Flexverbindung	x
69	N530-0023	Auslass-Druckregler	p
	N530-0026	Auslass-Druckregler	n
70	N080-0202-M05	Befestigung für Hauptbrenner-Querzündung	x
71	N010-0642-M06	Edelstahl-Seitenablage - rechts	x
72	N530-0037	Auslass-Druckregler - UK	p
	N530-0032	Auslass-Druckregler - DE	p
	N345-0001	Erdgasschlauch 10ft	n
73	N640-0001	Schlauchhalter-Clip	x
74	N105-0013	Einschnapp-Buchse	x
75	N725-0034	Hauptbrennerventil inkl-Öffnung	p
	N725-0035	Hauptbrennerventil inkl-Öffnung	n
76	N725-0040	Seitenbrennerventil	p
	N725-0041	Seitenbrennerventil	n
77	N570-0092	Nr. 10-24 x 1/4»-Schraube	x
78	N357-0013	Elektronische Zündung, 1-Funken-Zünder	x
79	N500-0041K	Seitenbrenner-Platteneinsatz	x
80	N570-0092	Nr. 10-24 x 1/4»-Schraube	x
82	N100-0037	Seitenbrenner	x
	N720-0055	Seitenbrenner Gaszufuhrleitung	x
	N750-0016	Elektrodendraht	x
83	N305-0059	Seitenbrennerring	x
84	N485-0009	Drücken Sie Stift	x
85	N335-0048-M06	EIS-Wanne haube	x

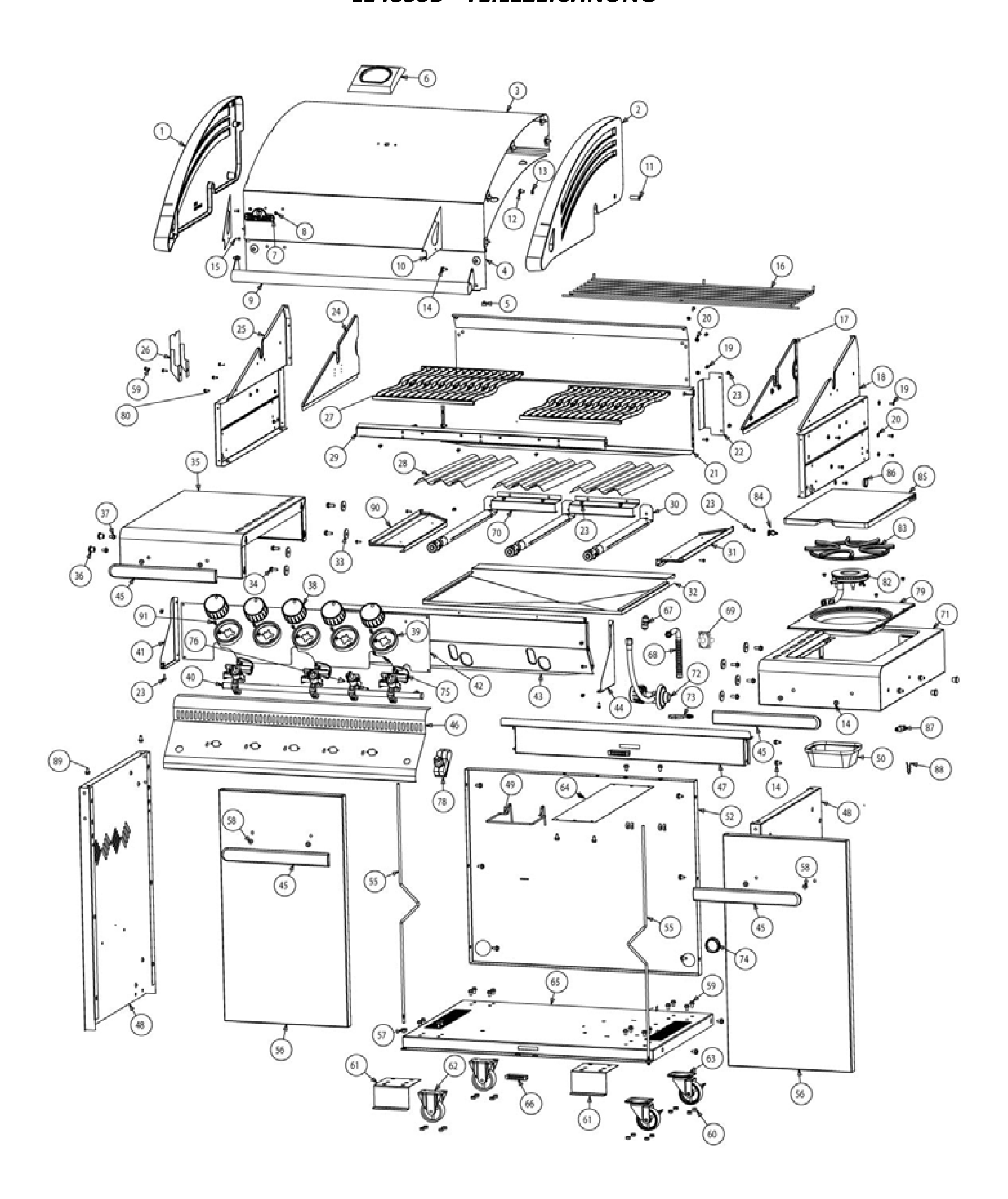
LE485SB Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	LE485SB
86	N105-0001	Buchse 7/8»	x
87	N455-0062	Seitenbrenner Öffnung	p
	N455-0063	Seitenbrenner Öffnung	n
88	N160-0016	Seitenbrenneröffnungs-Clip	x
89	N570-0091	Nr. 1/4-20 X 1/2”-Schraube	x
90	N010-0651	Fettabweiser, Grillaufsatz links	x
	N370-0585	Packbeutel	x
	64485-GB	Drehspieß-Set UK	ac
	64485-NL	Drehspieß-Set DE	ac
	63488	Abdeckhaube, Vinyl	ac
	56018	Edelstahlgrillplatte	ac
	67731	Holzkohlenwanne	ac
	62007	Ersatz-Fett-Auffangbehälter (5 Stück)	ac

p - Nur Für Propangas　　n - Nur Erdgas

x - Standard　　ac -Zubehör

LE485SB - TEILEZEICHNUNG



LE485RSB Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	LE485RSB
1	N135-0038G	Linkes Hauben-Gussteil	x
2	N135-0039G	Rechtes Hauben-Gussteil	x
3	N335-0050	Edelstahl-Haubeneinsatz	x
	N335-0051K	Haubeneinsatz Schwarz	x
4	N585-0066	Hitzeschild Haube	x
5	N510-0010	Schwarzer Silikon-Haubenanschlagschutz	x
6	N685-0006	Thermometer	x
7	N385-0129	NAPOLEON logo	x
8	W450-0005	Logo-Federclip	x
9	N010-0652	Haubengriff	x
10	N080-0252G	Abdeckung Griff	x
11	N570-0015	Hauben-Pivotschraube	x
12	N570-0073	Nr. 1/4-20 X 3/8”-Schraube	x
13	N735-0003	1/4»-Federring	x
14	N570-0080	Nr. 14 x 1/2»-Schraube	x
15	N570-0013	Nr. 8 x 5/8»-Schraube	x
16	N520-0028K	Warmhalterost	x
17	N475-0270K	Grillaufsatz, rechts	x
18	N035-0101	Grillaufsatz, rechte Seite	x
19	N570-0093	Nr. M4 x 8mm Schraube	x
20	N450-0032	Sperrmutter M4	x
21	N035-0104K	Grillaufsatz, Rückseite	x
22	N200-0093S	Grillaufsatz, rückseitige Abdeckung	x
23	N570-0008	Nr. 8 x 1/2» Schraube	x
24	N475-0269K	Grillaufsatz, links	x
25	N035-0100	Grillaufsatz, linke Seite	x
26	N475-0267	Drehspießhalterung	x
27	N305-0063	Grillroste	x
	N370-0597	Grillroste – Edelstahlstäbe	ac
28	N305-0057K	Glühplatte	x
29	N080-0250	Befestigung für Hauptbrenner	x
30	N100-0036	Hauptbrenner	x
31	N215-0008	Fettabweiser, Grillaufsatz rechts	x
32	N010-0501-M08	Auffangschale	x
33	N735-0001	Isolierte Unterlegscheibe	x
34	N570-0082	Nr. 1/4-20 X 5/8”-Schraube	x
35	N010-0643-M06	Edelstahl-Seitenablage - links	x
36	N340-0006	Werkzeughaken-Seite Regal	x
37	N570-0088	Nr. 10-24 x 1/2»-Schraube	x
	N735-0007	1/4»-Federring	x
38	N380-0016	Bedienelement	x
39	N051-0006	Bedienelement-Einfassung	x
40	N010-0644	Verteiler-Baugruppe inkl. Ventile	P
	N010-0645	Verteiler-Baugruppe inkl. Ventile	n
41	N120-0011	Abschlusskappe für Seitenablage, rechts	x
42	N585-0065	Hitzeschild	x

LE485RSB Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	LE485RSB
43	N035-0103K	Grillaufsatz, Vorderseite	x
44	N120-0012	Abschlusskappe für Seitenablage, rechts	x
45	N325-0062	Seitenablage - Griff	x
46	N475-0266-GB-DE	Bedienleiste	x
47	N655-0124S	Stabilisierungsleiste für Vorderschrank	x
48	N475-0236S	Linkes / Rechtes Panel für Seitenschrank	x
49	N160-0014	Fett-Auffangbehälter	x
50	N185-0001	Ersatz-Fett-Auffangbehälter	x
	N710-0062	Ersatz-Fett-Auffangbehälter	ac
52	N475-0271S	Rückseitiges Panel für Wagen	x
55	N555-0036	Türdrehstange	x
56	N010-0637-M06	Wagentür-Baugruppe	x
	N010-0637P	Schwarz Wagentür-Baugruppe	x
57	N105-0011	Türscharnier-Buchsen	x
58	N570-0080	Nr. 14 x 1/2»-Schraube	x
59	N570-0073	Nr. 1/4-20 X 3/8”-Schraube	x
60	N450-0027	Sperrmutter 1/4-20	x
61	N080-0212S	Befestigungen (zur Stabilisierung)	x
62	N130-0013	Nicht Drehbare Lenkrollen	x
63	N130-0012	Drehbare Lenkrollen	x
64	N585-0064P	Hitzeschild	x
65	N590-0147S	Unterer Regalboden	x
66	N430-0002	Magnetschnapper	x
67	N255-0027	Überwurfmutter 3/8» - 3/8»	x
68	N720-0044	Verteiler-Flexverbindung	x
69	N530-0023	Auslass-Druckregler	p
	N530-0026	Auslass-Druckregler	n
70	N080-0202-M05	Befestigung für Hauptbrenner-Querzündung	x
71	N010-0642-M06	Edelstahl-Seitenablage - rechts	x
72	N530-0037	Auslass-Druckregler - UK	p
	N530-0032	Auslass-Druckregler - DE	p
	N345-0001	Erdgasschlauch 10ft	n
73	N640-0001	Schlauchhalter-Clip	x
74	N105-0013	Einschnapp-Buchse	x
75	N725-0034	Hauptbrennerventil inkl-Öffnung	p
	N725-0035	Hauptbrennerventil inkl-Öffnung	n
76	N725-0040	Seitenbrennerventil	p
	N725-0041	Seitenbrennerventil	n
77	N660-0002	Schalter, Beleuchtung	x
78	N357-0013	Elektronische Zündung, 1-Funken-Zünder	x
79	N500-0041K	Seitenbrenner-Platteneinsatz	x
80	N570-0092	Nr. 10-24 x 1/4»-Schraube	x
82	N100-0037	Seitenbrenner	x
	N720-0055	Seitenbrenner Gaszufuhrleitung	x
	N750-0016	Elektrodendraht	x
83	N305-0059	Seitenbrennerring	x

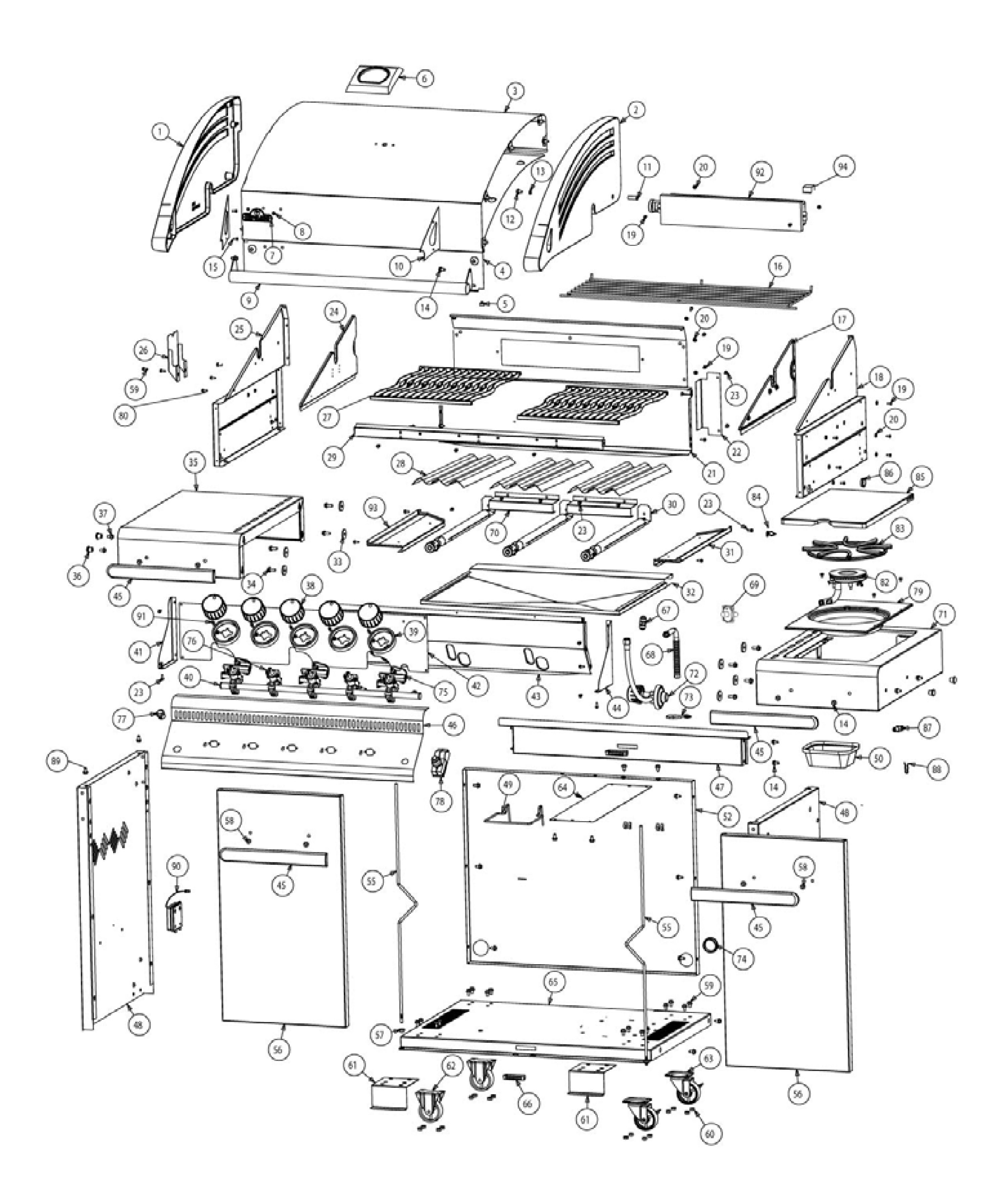
LE485RSB Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	LE485RSB
84	N485-0009	Drücken Sie Stift	x
85	N335-0048-M06	EIS-Wanne haube	x
86	N105-0001	Buchse 7/8»	x
87	N455-0062	Seitenbrenner Öffnung	p
	N455-0063	Seitenbrenner Öffnung	n
	N725-0040	Seitenbrennerventil	p
	N725-0041	Seitenbrennerventil	n
88	N160-0016	Seitenbrenneröffnungs-Clip	x
89	N570-0091	Nr. 1/4-20 X 1/2”-Schraube	x
90	N190-0001	Batteriefach	x
	W043-0002	AA-Batterie	x
91	N750-0020B	Kabelführung LED	x
92	N010-0660P	Rückseitiger Infrarotbrenner	p
	N010-0660N	Rückseitiger Infrarotbrenner	n
	N455-0054	Rückseitiger Öffnung	p
	N455-0053	Rückseitiger Öffnung	n
	N720-0053	rückseitiger Brenner - Gaszufuhrleitung	x
93	N010-0651	Fettabweiser, Grillaufsatz links	x
94	N585-0068	Regenschutz, rückseitiger Brenner	x
	N370-0585	Packbeutel	x
	64485-GB	Drehspieß-Set UK	ac
	64485-NL	Drehspieß-Set DE	ac
	63488	Abdeckhaube, Vinyl	ac
	56018	Edelstahlgrillplatte	ac
	67731	Holzkohlenwanne	ac
	62007	Ersatz-Fett-Auffangbehälter (5 Stück)	ac

p - Nur Für Propangas   n - Nur Erdgas

x - Standard   ac -Zubehör

LE485RSB - TEILEZEICHNUNG



LE485RSIB Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	LE485RSIB
1	N135-0038G	Linkes Hauben-Gussteil	x
2	N135-0039G	Rechtes Hauben-Gussteil	x
3	N335-0050	Edelstahl-Haubeneinsatz	x
4	N585-0066	Hitzeschild Haube	x
5	N510-0010	Schwarzer Silikon-Haubenanschlagschutz	x
6	N685-0006	Thermometer	x
7	N385-0129	NAPOLEON logo	x
8	W450-0005	Logo-Federclip	x
9	N010-0652	Haubengriff	x
10	N080-0252G	Abdeckung Griff	x
11	N570-0015	Hauben-Pivotschraube	x
12	N570-0073	Nr. 1/4-20 X 3/8”-Schraube	x
13	N735-0003	1/4»-Federring	x
14	N570-0080	Nr. 14 x 1/2»-Schraube	x
15	N570-0013	Nr. 8 x 5/8»-Schraube	x
16	N520-0028K	Warmhalterost	x
17	N475-0270K	Grillaufsatz, rechts	x
18	N035-0101	Grillaufsatz, rechte Seite	x
19	N570-0093	Nr. M4 x 8mm Schraube	x
20	N450-0032	Sperrmutter M4	x
21	N035-0105K	Grillaufsatz, Rückseite	x
22	N200-0092S	Grillaufsatz, rückseitige Abdeckung	x
23	N570-0008	Nr. 8 x 1/2» Schraube	x
24	N475-0269K	Grillaufsatz, links	x
25	N035-0100	Grillaufsatz, linke Seite	x
26	N475-0267	Drehspießhalterung	x
27	N305-0063	Grillroste	x
	N370-0597	Grillroste – Edelstahlstäbe	ac
28	N305-0057-M05	Glühplatte	x
29	N080-0250	Befestigung für Hauptbrenner	x
30	N100-0036	Hauptbrenner	x
31	N215-0008	Fettabweiser, Grillaufsatz rechts	x
32	N010-0501-M08	Auffangschale	x
33	N735-0001	Isolierte Unterlegscheibe	x
34	N570-0082	Nr. 1/4-20 X 5/8”-Schraube	x
35	N010-0641-M06	Edelstahl-Seitenablage - links	x
36	N340-0006	Werkzeughaken-Seite Regal	x
37	N570-0073	Nr. 1/4-20 X 3/8”-Schraube	x
38	N380-0016	Bedienelement	x
39	N051-0006	Bedienelement-Einfassung	x
40	N010-0644	Verteiler-Baugruppe inkl. Ventile	P
	N010-0645	Verteiler-Baugruppe inkl. Ventile	n
41	N120-0011	Abschlusskappe für Seitenablage, rechts	x
42	N585-0065	Hitzeschild	x
43	N035-0103K	Grillaufsatz, Vorderseite	x
44	N120-0012	Abschlusskappe für Seitenablage, rechts	x

LE485RSIB Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	LE485RSIB
45	N325-0062	Seitenablage - Griff	x
46	N475-0283-GB-DE	Bedienleiste	x
47	N655-0124S	Stabilisierungsleiste für Vorderschrank	x
48	N475-0236S	Linkes / Rechtes Panel für Seitenschrank	x
49	N160-0014	Fett-Auffangbehälter	x
50	N185-0001	Ersatz-Fett-Auffangbehälter	x
	N710-0062	Ersatz-Fett-Auffangbehälter	ac
52	N475-0271S	Rückseitiges Panel für Wagen	x
55	N555-0036	Türdrehstange	x
56	N010-0637-M06	Wagentür-Baugruppe	x
57	N105-0011	Türscharnier-Buchsen	x
58	N570-0080	Nr. 14 x 1/2»-Schraube	x
59	N570-0073	Nr. 1/4-20 X 3/8”-Schraube	x
60	N450-0027	Sperrmutter 1/4-20	x
61	N080-0212S	Befestigungen (zur Stabilisierung)	x
62	N130-0013	Nicht Drehbare Lenkrollen	x
63	N130-0012	Drehbare Lenkrollen	x
64	N585-0064P	Hitzeschild	x
65	N590-0147S	Unterer Regalboden	x
66	N430-0002	Magnetschnapper	x
67	N255-0027	Überwurfmutter 3/8» - 3/8»	x
68	N720-0044	Verteiler-Flexverbindung	x
69	N530-0023	Auslass-Druckregler	p
	N530-0026	Auslass-Druckregler	n
70	N080-0202-M05	Befestigung für Hauptbrenner-Querzündung	x
71	N010-0642-M06	Edelstahl-Seitenablage - rechts	x
72	N530-0037	Auslass-Druckregler - UK	p
	N530-0032	Auslass-Druckregler -DE	p
	N345-0001	Erdgasschlauch 10ft	n
73	N640-0001	Schlauchhalter-Clip	x
74	N105-0013	Einschnapp-Buchse	x
75	N725-0034	Hauptbrennerventil inkl-Öffnung	p
	N725-0035	Hauptbrennerventil inkl-Öffnung	n
76	N725-0040	Seitenbrennerventil	p
	N725-0041	Seitenbrennerventil	n
77	N660-0002	Schalter, Beleuchtung	x
78	N357-0013	Elektronische Zündung, 1-Funken-Zünder	x
79	N010-0618	Seitenbrenner-Platteneinsatz	x
80	N570-0081	Nr. 10-24 x 3/8»-Schraube	x
81	N240-0026	Elektrod Seitenbrenner	x
82	N010-0662	Seitenbrenner	x
	N565-0002	Infrarot der Gitter	x
	N720-0055	Seitenbrenner Gaszufuhrleitung	x
	N750-0016	Elektrodendraht	x
83	N305-0072	Seitenbrennerring	x
84	N485-0009	Drücken Sie Stift	x

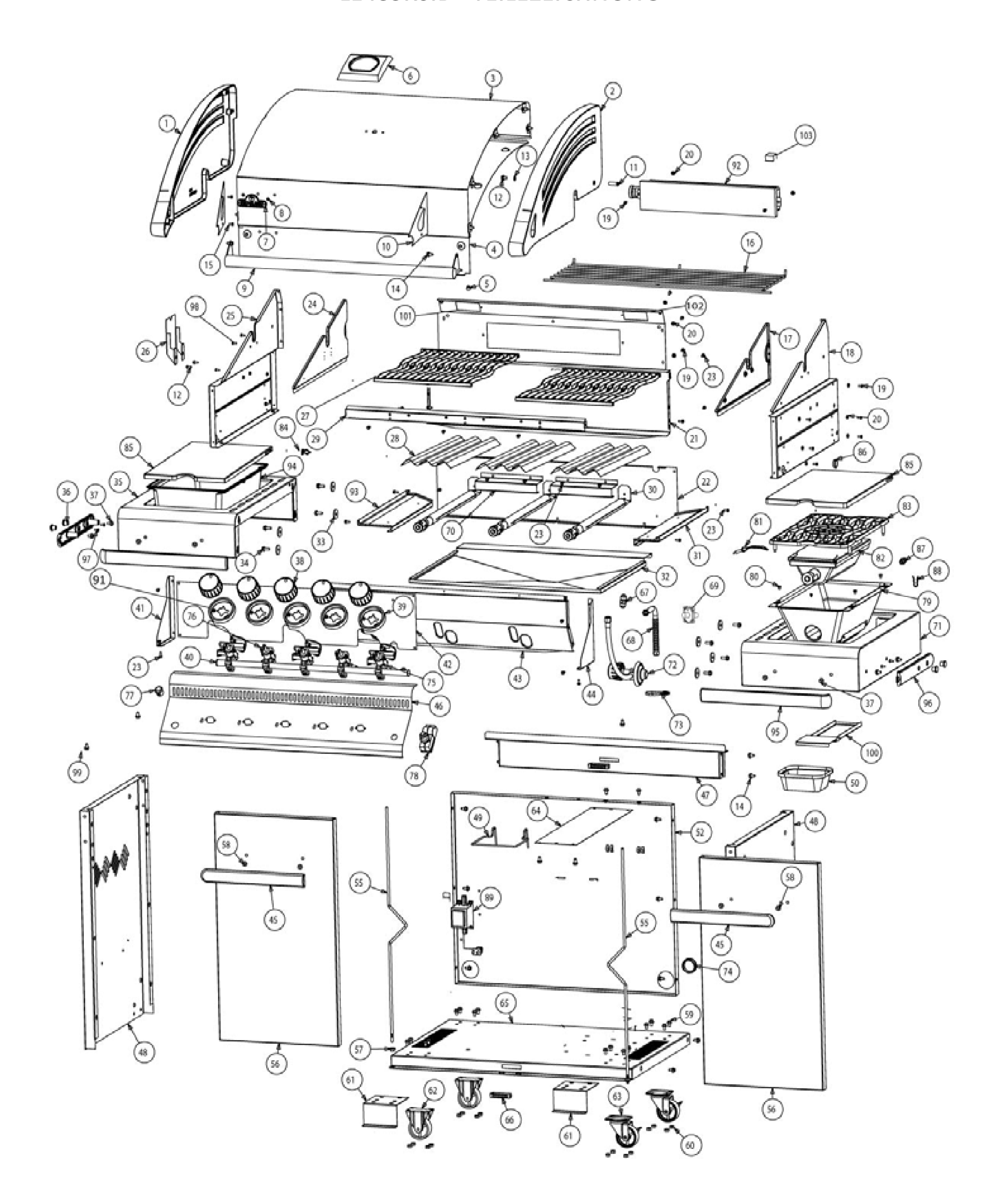
LE485RSIB Stückliste

Position	Teilenr.	Beschreibung	LE485RSIB
85	N335-0048-M06	EIS-Wanne haube	x
86	N105-0001	Buchse 7/8»	x
87	N455-0062	Seitenbrenner Öffnung	p
	N455-0063	Seitenbrenner Öffnung	n
	N725-0040	Seitenbrennerventil	P
	N725-0041	Seitenbrennerventil	n
88	N160-0016	Seitenbrenneröffnungs-Clip	x
89	N707-0004	Transformator, Beleuchtung DE	x
	N707-0005	Transformator, Beleuchtung UK	x
	N175-0002	Elektroanschluss	x
	N750-0024	Transformator, Kabelführung	x
91	N750-0023B	Kabelführung LED	x
92	N010-0660P	Rückseitiger Infrarotbrenner	p
	N010-0660N	Rückseitiger Infrarotbrenner	n
	N455-0054	Rückseitiger Öffnung	p
	N455-0053	Rückseitiger Öffnung	n
	N720-0053	rückseitiger Brenner - Gaszufuhrleitung	x
93	N010-0651	Fettabweiser, Grillaufsatz links	x
94	N185-0003	Eisbehälter	x
95	N325-0059	Griff, Seitenablage (seitlich)	x
96	N325-0060	Griff, Seitenablage (Vorderseite)	x
97	N570-0088	Nr. 10-24 x 1/2»-Schraube	x
	N735-0007	1/4»-Federring	x
98	N570-0092	Nr. 10-24 x 1/4»-Schraube	x
99	N570-0091	Nr. 1/4-20 X 1/2"-Schraube	x
100	N710-0063	Seitenbrenner, Fett-Auffangschale	x
101	N402-0011	Beleuchtung, hohe Temperatur, links	x
102	N402-0012	Beleuchtung, hohe Temperatur, rechts	x
103	N585-0068	Regenschutz, rückseitiger Brenner	x
	N370-0585	Packbeutel	x
	64486-GB	Drehspieß-Set UK	ac
	64486-NL	Drehspieß-Set DE	ac
	63488	Abdeckhaube, Vinyl	ac
	56018	Edelstahlgrillplatte	ac
	67731	Holzkohlenwanne	ac
	62007	Ersatz-Fett-Auffangbehälter (5 Stück)	ac

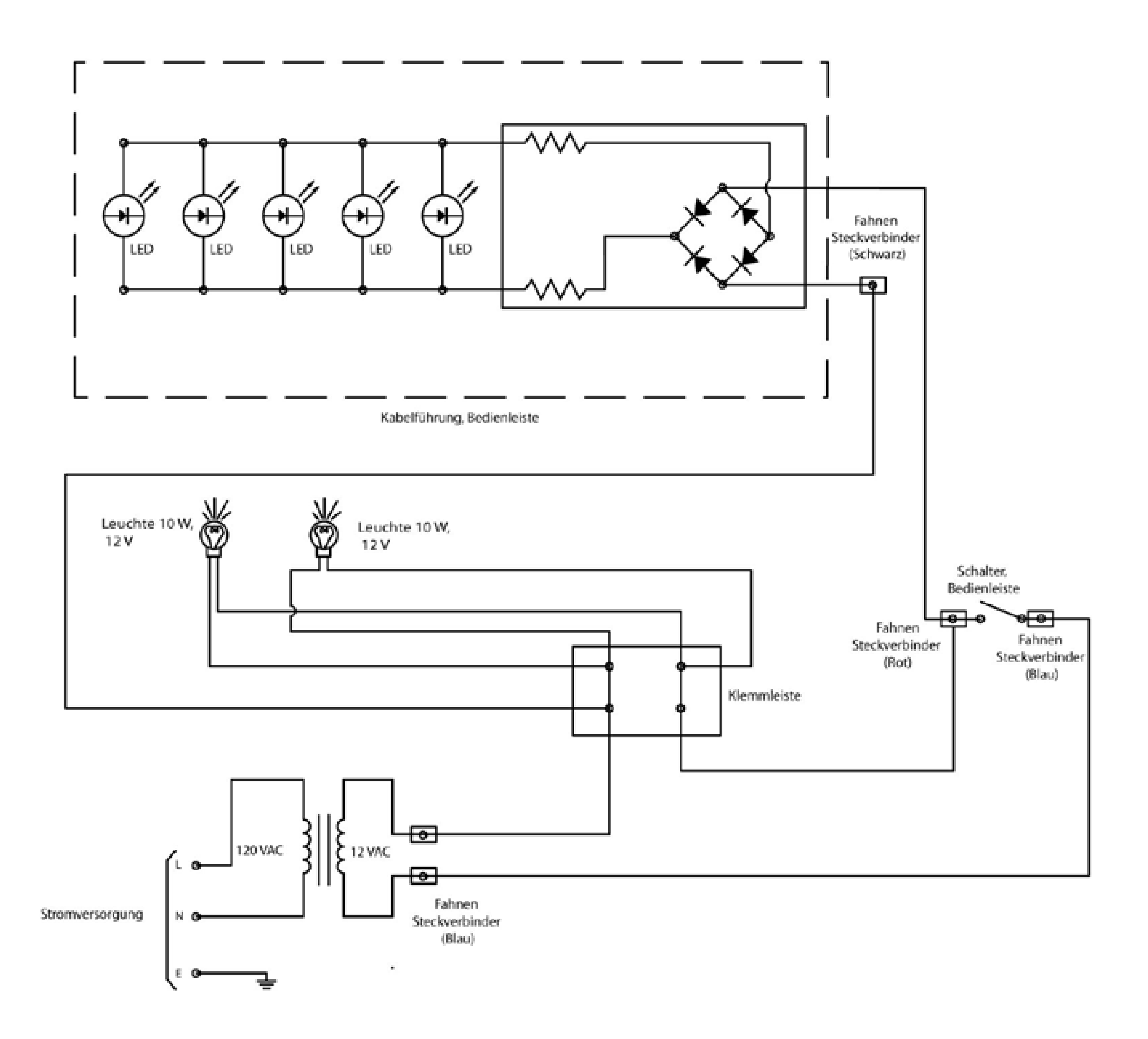
p - Nur Für Propangas   n - Nur Erdgas

x - Standard   ac -Zubehör

LE485RSIB - TEILEZEICHNUNG



ELEKTRISCHER SCHALTPLAN
(NUR FÜR MODELLE MIT INTEGRIERTER BELEUCHTUNG)





FAXNR.: 705 727 4282

BESTELLFORMULAR FÜR ZUBEHÖR UND ERSATZTEILE

BITTE IN DRUCKSCHRIFT AUSFÜLLEN

ANSPRECHPARTNER:____

LIEFERANSCHRIFT :____

____

____

____

TELEFON :______________________ **FAX :**______________________

EMAIL: ____

KREDITKARTENNR. (VISA, MASTERCARD) :______________________ **GÜLTIG BIS:** __________

UNTERSCHRIFT:____

ANZAHL	TEILENUMMER	BESCHREIBUNG

ARTIKEL KÖNNEN U. U. STEUERPFLICHIG SEIN
TRANSPORTKOSTEN NICHT ENTHALTEN

FALLS SIE EINE BESTÄTIGUNG WÜNSCHEN,BITTE FAXNUMMER ODER E-MAIL-ADRESSE ANGEBEN

NOTES

NOTES


N415-0220CE-GB-DE